Forno a vapore HBC36D7.4.

BOSCH

[it] Istruzioni per l’uso

it Indice

Norme di sicurezza ... 4
Avvertenze per la sicurezza ... 4
Cause dei danni ... 4
Il nuovo apparecchio ... 5
Pannello comandi ... 5
Tipi riscaldam. ... 5
Vano di cottura ... 6
Accessori ... 6
Calibratura automatica ... 6
Prima del primo utilizzo ... 7
Impostazione dell'ora e della lingua ... 7
Impostazione della durezza dell'acqua ... 7
Prima messa in funzione ... 7
Pulizia preliminare degli accessori ... 7
Aggancio del filtro dei grassi ... 7
Comandi dell'apparecchio ... 8
Riempire il serbatoio dell'acqua ... 8
Attivazione dell'apparecchio ... 8
Disattivazione dell'apparecchio ... 9
Dopo ogni utilizzo ... 9
Impostazioni consigliate ... 9
Funzioni durata ... 10
Impostazione del contaminuti ... 10
Impostazione della durata ... 10
Rinvio dell'ora di fine cottura ... 10
Impostazione dell'ora ... 11
Programmazione automatica ... 11
Impostazione del programma ... 11
Avvertenze sui programmi ... 12
Tabelle dei programmi ... 12
Memory ... 16
Memorizzazione della Memory ... 16
Avvio Memory ... 16
Sicurezza bambino ... 16
Attivazione della sicurezza bambino ... 16
Disattivare la sicurezza bambino ... 16
Impostazioni di base ... 16
Spegnimento automatico ... 17
Cura e manutenzione ... 17
Detergente ... 18
Sistema ausiliario di pulizia ... 18
Decalcificazione ... 19
Smontaggio e montaggio della porta ... 20
Pulizia dei pannelli della porta ... 21
Pulizia dei supporti ... 21
Che cosa fare in caso di guasto? ... 21
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura ... 23
Sostituzione della guarnizione della porta ... 23
Servizio di assistenza tecnica ... 24
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD) ... 24
Tutela dell'ambiente ... 24
Smaltimento ecologico ... 24
Consigli per il risparmio energetico ... 24
Tabelle e consigli ... 24
cottura a vapore ... 24
Aria calda ... 25
modalità combinata ... 25
Verdure ... 25
Contorni e legumi ... 26
Pollame e carne ... 27
Pesce ... 29
Cottura delicata della carne ... 29
Sformati, paste da brodo... ... 29
Dolci, composta ... 30
Dolci e biscotti ... 30
Rigenerazione degli alimenti ... 32
Scongelamento ... 32
Lievitazione dell'impasto ... 33
Centrifuga ... 33
Sterilizzazione ... 33
Prodotti surgelati ... 33
Pietanze sperimentate ... 34

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.bosch-home.com** e l'eShop **www.bosch-eshop.com**

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui si ceda l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali adatte o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Pericolo di bruciature!

Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Durante l'apertura dell'apparecchio non piegare la porta dello stesso. Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.

Pericolo di scottature!

Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!

Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.

Pericolo di incendio!

Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno che, vicino a superfici molto calde, può incendiarsi. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

Pericolo di bruciature!

Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di scottature!

Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura potrebbero prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

Pericolo di bruciature!

Non pulire subito dopo lo spegnimento. L'acqua all'interno della vaschetta dell'evaporatore è ancora calda. Aspettare fino al raffreddamento dell'apparecchio.

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Attenzione!

- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.
  Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia o il recipiente non forato sotto quello forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Potrebbero causare corrosione nel vano di cottura.
- Il succo della frutta può lasciare macchie nel vano di cottura. Eliminarlo sempre immediatamente, pulire con un panno umido e asciugare.
- Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Tenere sempre pulita la guarnizione della porta ed eventualmente sostituirla.
- Non appoggiare nulla sulla porta dell'apparecchio aperta. L'apparecchio può danneggiarsi.
- Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia. in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- Il vano di cottura dell'apparecchio è fabbricato in acciaio inossidabile pregiato. Una manutenzione errata può causare corrosione nel vano di cottura. Osservare le avvertenze su cura e manutenzione riportate nelle istruzioni per l'uso. Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- tipi di riscaldamento
- vano di cottura
- accessori
- calibratura automatica

Pannello comandi

Elemento di comando		Tipo di utilizzo
Interruttore generale	⏻	Attivazione e disattivazione dell'apparecchio
Tasti menu		Selezione del tipo di riscaldamento
		Selezione del programma (vedere capitolo: Programmazione automatica)
		Selezionare Sistema ausiliario di pulizia e Decalcificare (vedere capitolo: Cura e pulizia)
Tasti di navigazione		Per spostarsi da una riga all'altra del display. Le modifiche vengono inoltre memorizzate.
Selettore		Modificare i valori di ora, durata, peso, ecc. Premere il selettore per estrarlo e reinserirlo.
Tasti funzione	M	Memorizzare e richiamare la funzione Memory (vedere capitolo: Memory)
		Attivare e disattivare l'illuminazione
	i	Apparecchio attivato: richiamare le informazioni attuali Apparecchio disattivato: selezionare le impostazioni di base (vedere capitolo: Impostazioni di base)
		Selezionare la funzione durata (vedere capitolo: Funzioni durata)
		Attivare o disattivare la sicurezza bambino (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
Tasto avvio/pausa	⏯	Premendo brevemente: avvio e interruzione del processo di cottura (pausa) Premendo a lungo: fine del processo di cottura

Tipi riscaldam

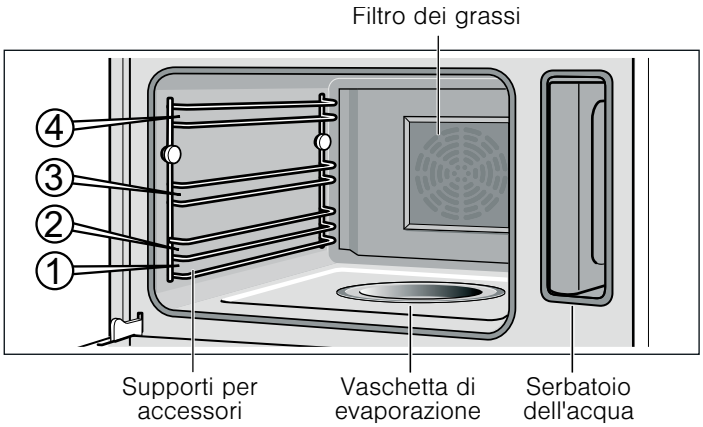
Mediante il tasto è possibile impostare diversi tipi di uso dell'apparecchio.

Tipo di riscaldamento		Utilizzo
Aria calda	30 - 230 °C	Per dolci imbevuti, biscotti, stufati. Una ventola posta sulla parete posteriore distribuisce il calore nel vano di cottura in maniera uniforme.
cottura a vapore	35 - 100 °C	per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e sbollentare.
modalità combinata	120 - 230 °C	Per carne, sformati e dolci. Aria calda e vapore vengono combinati insieme.
Rigenerazione	100 - 180 °C	Per piatti pronti e prodotti da forno. I cibi cotti vengono riscaldati con cura. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti.
Fare lievitare	35 - 50 °C	Per pasta lievitata e pasta acida. L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. Aria calda e vapore vengono combinati, così la superficie dell'impasto non si asciuga
Scongelamento	35 - 60 °C	Per verdure, carne, pesce e frutta. Aria calda e vapore vengono combinati insieme. L'umidità trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti.

Tipo di riscaldamento		Utilizzo
Cottura delicata	60 - 120 °C	Per roast beef, cosciotto di agnello. La carne cotta risulta particolarmente tenera e sugosa.
Preriscaldamento	30 - 70 °C	Per stoviglie in porcellana. Gli alimenti posti in stoviglie preriscaldate si raffreddano meno velocemente. Le bevande restano calde più a lungo.
Scaldavivande	60 - 100 °C	Per mantenere caldi gli alimenti già cotti fino a due ore

Vano di cottura

Il vano di cottura è provvisto di quattro livelli di inserimento che vengono contati dal basso verso l'alto



Attenzione!

- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.

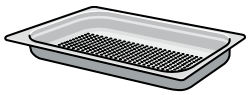
  Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Non inserire alcun accessorio a metà tra i livelli di inserimento, potrebbe rovesciarsi.

Accessori

Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione oppure quelli disponibili presso il servizio di assistenza clienti: sono quelli perfettamente adeguati all'apparecchio.

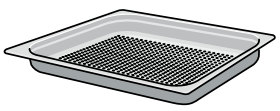
Il forno è dotato degli accessori seguenti:

griglia
per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrosti



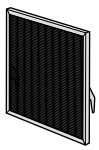
Recipiente, forato, GN ⅓, profondità 40 mm
per la cottura a vapore di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco, per lo scongelamento

Recipiente, non forato, GN ⅓, profondità 40 mm
per la cottura di riso, legumi e cereali



Recipiente, forato, GN ⅔, profondità 40 mm
per la cottura a vapore di pesci interi o di grandi quantità di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco, ecc.

Recipiente, non forato, GN ⅔, profondità 28 mm (teglia)
per la cottura al forno di dolci in teglia e per la raccolta dei liquidi versati durante la cottura a vapore



Filtro dei grassi
Protegge dallo sporco la ventola collocata sulla parete posteriore del vano di cottura (ades. dagli spruzzi)

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	N° d'ordine
Recipiente, non forato, GN ⅔, profondità 40 mm	HEZ36D353
Recipiente, forato, GN ⅔, profondità 40 mm	HEZ36D353G
Recipiente, non forato, GN ⅔, profondità 28 mm (teglia)	HEZ36D352
Recipiente, non forato, GN ⅓, profondità 40 mm	HEZ36D153
Recipiente, forato, GN ⅓, profondità 40 mm	HEZ36D153G
Recipiente in porcellana, non forato, GN ⅔	HEZ36D353P
Recipiente in porcellana, non forato, GN ⅓	HEZ36D153P
griglia	HEZ36DR
Set per arrosti	HEZ36DB
Spugna per pulizia	643 254
Decalcificante	311 138
Panno in microfibra a nido d'ape	460 770

Durante il processo di cottura può succedere che i recipienti si deformino. Questo fenomeno è dovuto alle notevoli differenze di temperatura nell'accessorio Ciò può verificarsi se viene utilizzata solo una parte dell'accessorio oppure se viene disposto un cibo surgelato, coma la pizza, sull'accessorio.

Calibratura automatica

La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Durante la calibratura l'apparecchio viene impostato su determinate condizioni di pressione in base al luogo di collocazione. Avviene automaticamente durante la prima messa in funzione (vedere capitolo: Prima messa in funzione). Si sviluppa più vapore del solito.

È importante che l'apparecchio funzioni a vapore senza interruzioni per 20 minuti a 100 °C. Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio.

Se l'apparecchio non è riuscito a calibrarsi automaticamente (ad es. perché è stata aperta la porta), la calibratura verrà effettuata nuovamente alla successiva messa in funzione.

Dopo un trasloco
Per fare in modo che l'apparecchio si adatti automaticamente al nuovo luogo di collocazione, ripristinare le impostazioni predefinite (vedere capitolo: Impostazioni di base) e ripetere la prima messa in funzione (vedere capitolo: Prima messa in funzione).

Dopo un'interruzione di corrente
L' apparecchio salva le impostazioni della calibratura anche in caso di interruzione di corrente o se l'apparecchio è scollegato dalla presa elettrica. Non è necessario effettuare nuovamente la calibratura.

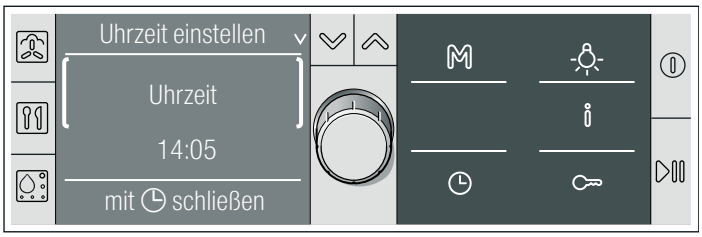
Prima del primo utilizzo

In questo capitolo si apprendono le operazioni da compiere prima del primo utilizzo:

- impostazione dell'ora e della lingua
- impostazione della durezza dell'acqua
- come effettuare la prima messa in funzione
- come effettuare la pulizia preliminare degli accessori
- come applicare il filtro dei grassi

Impostazione dell'ora e della lingua

Dopo aver effettuato l'allacciamento dell'apparecchio nuovo, sul display compare “Impostazione dell'ora”. Impostare l'ora e, se necessario, la lingua del display.



1. Passare all'ora predefinita mediante il tasto.
2. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore.
3. Con il tasto passare di nuovo a “Ora”.
4. Passare a “Selezion. lingua” con il selettore.
5. Con il tasto passare a “italiano”.
6. Servendosi del selettore, impostare la lingua desiderata.
   Sono disponibili 30 lingue diverse.
7. Premere il tasto.
   Ora e lingua vengono acquisite. Viene mostrata l'ora attuale.

Impostazione della durezza dell'acqua

Decalcificare l'apparecchio a intervalli regolari. Solo così sarà possibile evitare danni.

L'apparecchio segnala automaticamente quando è necessario decalcificarlo. È preimpostato su una durezza dell'acqua “media”. Se l'acqua utilizzata è più dolce o più dura, cambiare il valore.

È possibile verificare la durezza dell'acqua con le apposite strisce analitiche fornite in dotazione o rivolgendosi alla centrale idrica.

Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.

Solo se si utilizza esclusivamente acqua addolcita non è necessario decalcificare l'apparecchio. In questo caso posizionare la durezza dell'acqua su “addolcita”.

È possibile modificare la durezza dell'acqua nelle Impostazioni di base, quando l'apparecchio è spento.

1. Premere event. il tasto per spegnere l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto finché sul display non compare “Selezion. lingua”.
3. Ruotare il selettore finché non compare “Durezza dell'acqua”.
4. Premere il tasto.
   Sul display è evidenziato “2-media”.
5. Modificare la durezza dell'acqua servendosi del selettore. Valori possibili:

addolcita	-
1-dolce	I
2-media	II
3-dura	III
4-molto dura	IV

6. Premere il tasto per abbandonare le Impostazioni di base.
   La modifica è stata memorizzata.

Prima messa in funzione

Prima del primo utilizzo, riscaldare l'apparecchio vuoto per 20 minuti a 100 °C con il tipo di riscaldamento “Cottura a vapore”. Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio. L'apparecchio viene calibrato automaticamente (vedere capitolo: Calibratura automatica).

1. Premere il tasto per accendere l'apparecchio.
   Dopo circa 4 secondi compare il tipo di riscaldamento “Aria calda”.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo (vedere capitolo: Riempire serbatoio dell'acqua).
   Prima del primo utilizzo, inumidire la guarnizione del coperchio del serbatoio con un po' d'acqua.
3. Ruotare il selettore finché non compare “Cottura a vapore”.
4. Premere il tasto.
   L'apparecchio si riscalda a 100 °C. La durata di 20 minuti inizia a scorrere quando viene raggiunta la temperatura impostata. Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio.
   Il processo di cottura termina automaticamente e viene emesso un segnale acustico.
5. Premere il tasto per spegnere l'apparecchio.
   Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio non si sarà raffreddato.

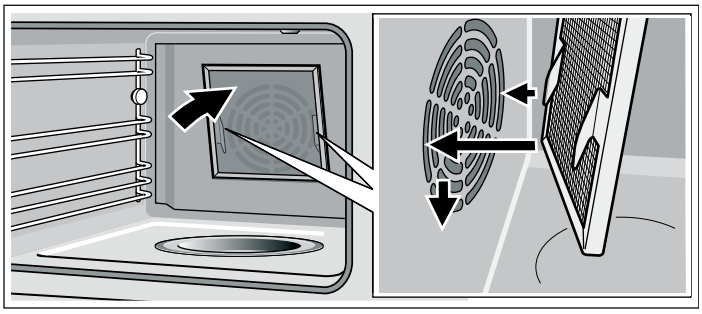
Pulizia preliminare degli accessori

Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente gli accessori con una soluzione alcalina di lavaggio e un canovaccio.

Aggancio del filtro dei grassi

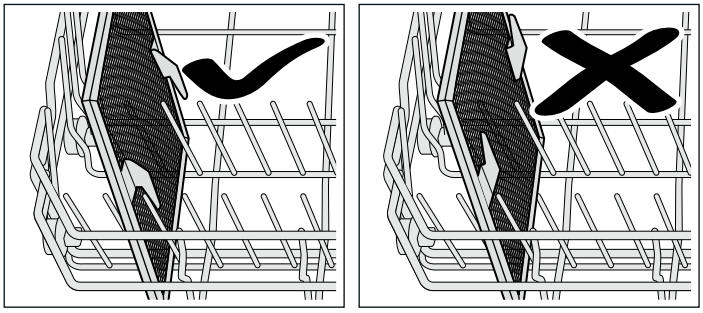
Agganciare il filtro dei grassi fornito in dotazione alla griglia presente sulla parete posteriore del vano di cottura.

Lasciare sempre il filtro dei grassi nel vano di cottura per tutte le modalità d'utilizzo.



⚠ Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa dei ganci del filtro dei grassi. Pulire il filtro dei grassi sempre con estrema attenzione. Posizionare il filtro dei grassi in lavastoviglie in modo che i ganci per il montaggio siano rivolti verso il basso.



Pulire il filtro dei grassi con una soluzione di lavaggio calda o in lavastoviglie ogni volta che l'apparecchio è rimasto molto sporco dopo l'utilizzo.

Comandi dell'apparecchio

Questo capitolo descrive

- come riempire il serbatoio dell'acqua
- come accendere e spegnere l'apparecchio
- che cosa fare dopo ogni utilizzo
- come utilizzare le Impostazioni consigliate

Riempire il serbatoio dell'acqua

Aprendo la porta dell'apparecchio, sulla destra è visibile il serbatoio.

Attenzione!

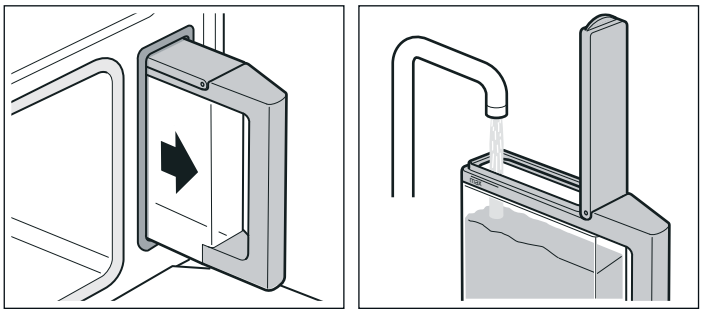
Danni all'apparecchio causati dall'utilizzo di liquidi non adatti

- Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto fresca, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.
- Se l'acqua del rubinetto risulta troppo calcarea, si consiglia l'uso di acqua addolcita.
- Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

Le informazioni sull'acqua del rubinetto sono disponibili presso la centrale idrica. La durezza dell'acqua si può misurare con le strisce reattive fornite in dotazione.

Riempire sempre il serbatoio dell'acqua prima dell'uso:

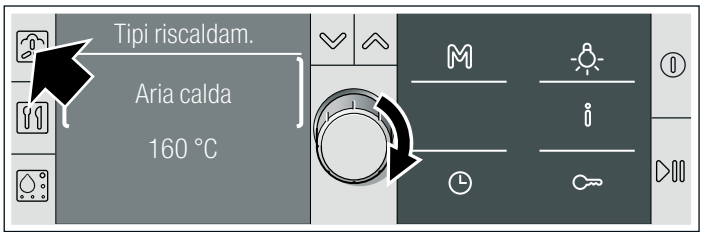
1. Aprire la porta dell'apparecchio ed estrarre il serbatoio dell'acqua.
2. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione “max”.



3. Chiudere il coperchio del serbatoio fino allo scatto.
4. Spingere il serbatoio fino all'arresto.

Attivazione dell'apparecchio

1. Premere il tasto ⏻ per accendere l'apparecchio.
   Sul display viene visualizzata per circa 4 secondi la descrizione dei tasti. In seguito il display passa automaticamente al menu “Tipi riscaldam.”
   Oppure premere il tasto per accedere direttamente al menu “Tipi riscaldam.”.
2. Servendosi del selettore, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.



3. Premere il tasto ⌄.
   Viene evidenziata la temperatura predefinita.
4. Servendosi del selettore, impostare la temperatura desiderata.

Tipo di riscaldamento	Ambito di temperatura
Aria calda	30 - 230 °C
cottura a vapore	35 - 100 °C
modalità combinata	120 - 230 °C
Rigenerazione	100 - 180 °C
Fare lievitare	35 - 50 °C
Scongelamento	35 - 60 °C
Cottura delicata	60 - 120 °C
Preriscaldamento	30 - 70 °C
Scaldavivande	60 - 100 °C

   Con i tipi di riscaldamento a vapore occorre impostare ora una durata (vedere anche capitolo: Funzioni durata).
5. Premere il tasto ◷.
6. Passare alla durata servendosi del selettore.
7. Premere il tasto ⌄.
   Viene evidenziata la durata predefinita.
8. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
9. Premere il tasto ⏯ per avviare il processo di cottura.
   L'apparecchio scalda.
   Per il tipo di riscaldamento Cottura a vapore la durata appare solo dopo il tempo di riscaldamento.

Messaggio “Riempire serbatoio dell'acqua?”

Questo messaggio compare quando si imposta un tipo di riscaldamento e il serbatoio è pieno solo per metà.

Se si ritiene che l'acqua contenuta nel serbatoio sia sufficiente per il processo di cottura, si può riavviare l'apparecchio. In caso contrario, riempire il serbatoio dell'acqua fino all'indicazione “max”, riposizionarlo e avviare quindi il processo di cottura.

Temperatura attuale

Premere il tasto.
La temperatura corrente viene visualizzata per 3 secondi.

Modifica della temperatura

La temperatura può essere modificata in qualunque momento.

1. Premere il tasto o finché la temperatura non viene evidenziata.
2. La temperatura può essere modificata servendosi del selettore.
   La modifica viene registrata automaticamente.

Pausa

Premere brevemente il tasto per interrompere il processo di cottura (pausa). La ventola di raffreddamento resta in funzione. Per avviare premere il tasto .

Se la porta dell'apparecchio viene aperta durante il processo di cottura, questo si arresta immediatamente. Per riprendere la cottura chiudere la porta dell'apparecchio e premere il tasto .
Se l'impostazione di base “Riprendere cottura dopo chiusura porta” è stata impostata su “automaticamente”, non è necessario un nuovo avvio (vedere capitolo: Impostazioni di base).

Messaggio “Riempire serbatoio dell'acqua”

Quando il serbatoio è vuoto viene emesso un segnale acustico. Sul display compare “Riempire serbatoio dell'acqua”. Viene interrotto il processo di cottura.

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
   Può fuoriuscire vapore caldo!
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua, riempirlo fino all'indicazione “max” e reinserirlo correttamente.
3. Premere il tasto.

Disattivazione dell'apparecchio

⚠ Pericolo di bruciature!

Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Durante l'apertura dell'apparecchio non piegare la porta dello stesso. Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.

Premere a lungo il tasto per terminare il processo di cottura. Se è stata impostata una durata, il processo di cottura termina automaticamente. Viene emesso un segnale acustico.

Premere il tasto per spegnere l'apparecchio.

Quando si apre la porta dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Dopo ogni utilizzo

Svuotare il serbatoio dell'acqua

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
   Può fuoriuscire vapore caldo!
2. Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
3. Asciugare accuratamente la guarnizione del coperchio e il vano del serbatoio nell'apparecchio.

Attenzione!

Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.

Asciugatura del vano di cottura

⚠ Pericolo di bruciature!

L'acqua all'interno della vaschetta di evaporazione potrebbe essere calda. Farla raffreddare prima di pulire la vaschetta.

1. Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio non si sarà raffreddato.
2. Una volta raffreddati, pulire il vano di cottura e la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata e asciugare accuratamente con un panno morbido.
3. Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato. I resti carbonizzati sono molto più difficili da togliere in seguito.
4. Asciugare mobili e maniglie nel caso in cui si sia formata della condensa.

Impostazioni consigliate

Se si seleziona una pietanza dalle Impostazioni consigliate, i valori di regolazione ottimali sono già predefiniti.

È possibile scegliere tra varie categorie diverse. Le impostazioni consigliate contengono un'ampia varietà di pietanze, da dolci, pane, pollame, carne, pesce e selvaggina a sformati e a cibi pronti.

Tramite i vari livelli di selezione si visualizzano le varie pietanze. Non resta che provare e scoprire la varietà delle nostre pietanze.

1. Premere il tasto.
   Sul display compare “Aria calda 160 °C”.
2. Ruotare a sinistra il selettore su “Impostazioni consigliate”.
   Sul display compare la prima categoria di alimenti.
3. Premendo il tasto passare alla categoria di alimenti ed effettuare la selezione servendosi del selettore.
   (Passare al livello successivo con il tasto . Effettuare la selezione successiva servendosi ogni volta del selettore).
   Alla fine, viene visualizzata l'impostazione consigliata per la pietanza prescelta. È possibile modificare la temperatura e la durata, non il tipo di riscaldamento.
4. Premere il tasto.
   Si avvia il processo di cottura. Il parametro di durata compare e scorre sul display.

La durata è trascorsa
Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Sul display viene visualizzato “00:00:00”.

Premere il tasto per interrompere il segnale.

Modifica della temperatura
La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento servendosi del selettore.

Modifica della durata
Premere il tasto. Passare alla durata servendosi del selettore. Premere il tasto e modificare la durata con il selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

Richiesta di informazioni
Premere il tasto.
Per ulteriori informazioni premere nuovamente il tasto .

Funzioni durata

Per richiamare le funzioni durata premere il tasto ◷. Sono disponibili le funzioni seguenti:

Quando l'apparecchio è spento:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione dell'ora

Quando l'apparecchio è acceso:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione della durata
- Rinvio dell'ora di fine cottura

Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata

1. Premere il tasto◷.
2. Impostare la funzione durata desiderata servendosi del selettore.
3. Con il tasto⌄ passare da una riga all'altra e impostare il tempo o la durata servendosi del selettore.
4. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dal processo di cottura. Lo si può utilizzare e regolare in qualsiasi momento come un normale timer da cucina.

1. Premere il tasto◷.
2. Premere il tasto ⌄ e impostare il tempo del contaminuti con il selettore.
3. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.
   Il display passa allo stato precedente. Vengono visualizzati il simbolo 🔔 per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

Modifica del tempo del contaminuti
Premere il tasto◷. Premere il tasto ⌄ e, nei secondi successivi, modificare il tempo del contaminuti servendosi del selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

Una volta trascorso il tempo del contaminuti
Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore viene visualizzato 🔔 “00:00”. Premere il tasto◷ per interrompere il segnale.

Cancellazione del tempo del contaminuti
Premere il tasto◷. Premere il tasto ⌄ e riportare il tempo del contaminuti su “00:00” servendosi del selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

Impostazione della durata

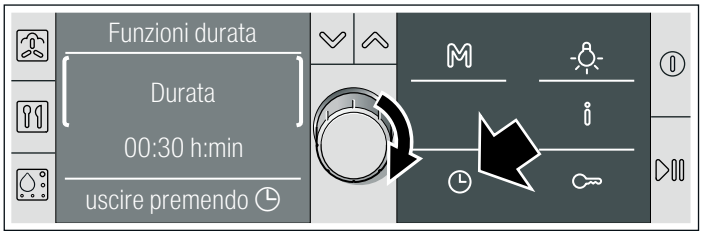
Quando si imposta la durata (tempo di cottura) per una pietanza, una volta trascorso il tempo impostato il processo di cottura termina automaticamente. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente.

Con i tipi di riscaldamento a vapore occorre impostare sempre una durata.

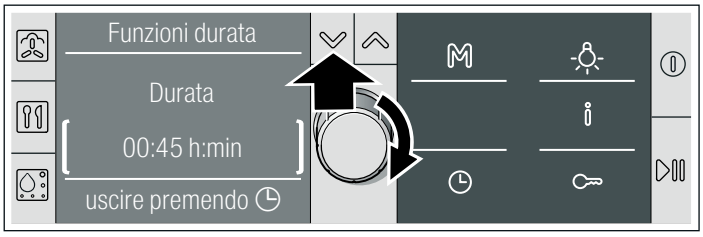
Esempio nella figura: durata 45 minuti.

Condizione indispensabile: occorre impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.

1. Premere il tasto◷.
2. Passare alla durata servendosi del selettore.



3. Passare da una riga all'altra con il tasto⌄.
4. Impostare la durata servendosi del selettore.



5. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.
6. Se la cottura non è si ancora avviata, premere il tasto ▷II.
   La durata scorre sul display.
   Per il tipo di riscaldamento Cottura a vapore la durata appare solo dopo il tempo di riscaldamento.

Modifica della durata
Premere il tasto◷. Passare alla durata servendosi del selettore. Premere il tasto ⌄ e modificare la durata servendosi del selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

La durata è trascorsa
Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Sul display viene visualizzato “00:00:00”. Premere il tasto◷ per interrompere il segnale.

Cancellazione della durata
Premere il tasto◷. Passare alla durata servendosi del selettore. Premere il tasto ⌄ e portare la durata su “00:00” servendosi del selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

Rinvio dell'ora di fine cottura

È possibile posticipare l'ora in cui la pietanza deve essere pronta. L'apparecchio si avvia automaticamente e la cottura termina all'ora impostata. È possibile ad es. inserire la pietanza nel vano di cottura di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.

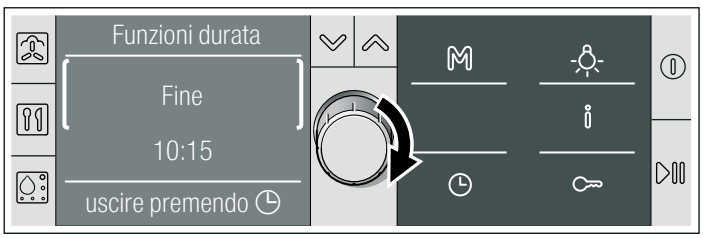
Per alcuni programmi non è possibile rinviare l'ora di fine cottura.

Per il tipo di riscaldamento Cottura a vapore la durata appare solo dopo il tempo di riscaldamento. L'ora di fine cottura impostata deve quindi tenere conto del tempo di riscaldamento necessario.

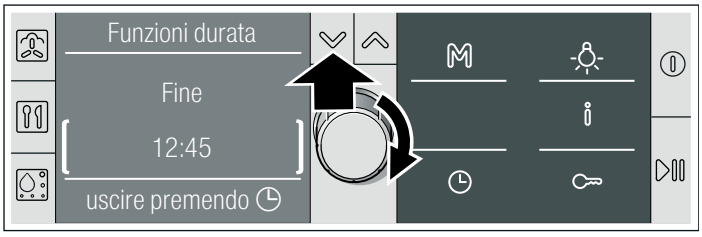
Esempio nella figura:
sono le 9:30 , la pietanza richiede 45 minuti di cottura, ma deve essere pronta solo alle 12:45.

Condizione indispensabile:
Il processo di cottura non è iniziato. Vi è una durata impostata. Le funzioni durata ◷ sono disponibili.

1. Passare a “Fine” servendosi del selettore.
   Sul display viene mostrato il momento in cui termina il processo di cottura.



2. Premere il tasto ⌄⌄.
3. Posticipare l'ora di fine cottura servendosi del selettore.



4. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.
5. Confermare con il tasto ▷II.
   L'impostazione è acquisita. L'apparecchio passa in modalità standby ◷... . Sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura. Il processo di cottura entra in funzione all'ora prestabilita. La durata scorre sul display.

Modifica dell'ora di fine cottura
È possibile modificare l'ora di fine cottura fintanto che l'apparecchio si trova in modalità standby. Premere il tasto ◷. Passare all'ora di fine cottura servendosi del selettore. Premere il tasto ⌄⌄ e modificare l'ora di fine cottura con il selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

La durata è trascorsa
Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Sul display viene visualizzata la durata "00:00:00". Premere il tasto ◷ per interrompere il segnale.

Cancellazione dell'ora di fine cottura
È possibile cancellare l'ora di fine cottura fintanto che l'apparecchio si trova in modalità standby. Premere il tasto ◷. Passare all'ora di fine cottura servendosi del selettore. Premere il tasto ⌄⌄ e con il selettore riportare all'indietro l'ora di fine cottura finché l'indicatore non si spegne. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷. La durata impostata inizia immediatamente a scorrere.

Impostazione dell'ora

Per poter impostare l'ora, l'apparecchio deve essere spento.

Esempio: passare dall'ora legale all'ora solare.

1. Premere event. il tasto⏻ per spegnere l'apparecchio.
2. Premere il tasto◷.
3. Passare all'ora servendosi del selettore.
4. Premere il tasto⌄⌄ e modificare l'ora con il selettore.
5. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

Dopo un'interruzione di corrente
Dopo un'interruzione di corrente sul display compare "Ora". Premere il tasto ⌄⌄ e impostare l'ora attuale con il selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷. L'ora è acquisita.

Come nascondere l'ora
Quando l'apparecchio è spento, sul display viene visualizzata l'ora attuale. L'ora può essere nascosta (vedere capitolo: Impostazioni di base).

Programmazione automatica

La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Ci sono 16 gruppi di programmi con 70 programmi in totale.

Questo capitolo descrive

- come impostare un programma dalla Programmazione automatica
- le avvertenze e i consigli sui programmi
- quali programmi si possono installare (tabelle dei programmi)

Impostazione del programma

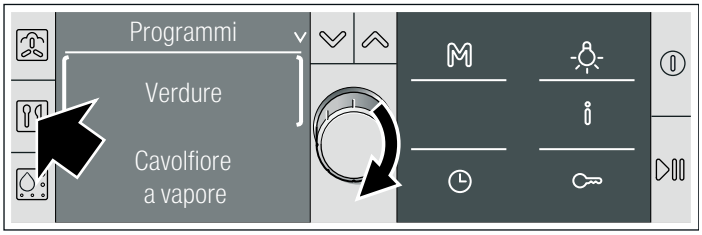
Scegliere il programma adatto nella tabella dei programmi. Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Esempio nella figura: Si desidera cuocere a vapore 500 g di petto di pollo fresco.

- Gruppo di programmi "Pollame"
- Programma "Petto di pollo, fresco, al vapore"

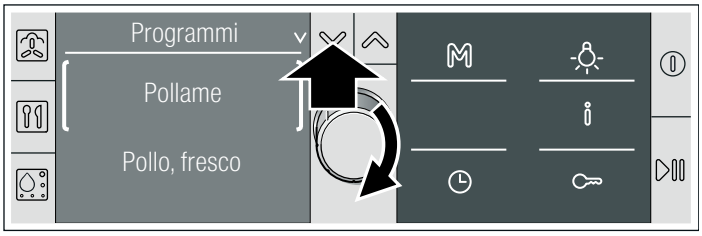
Selezione del gruppo di programmi

1. Premere il tasto⏻ per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto🍴.
   Sul display viene visualizzato "Programmi", il primo gruppo di programmi "Verdure" è evidenziato.
3. Ruotare il selettore verso destra finché non compare il gruppo di programmi desiderato.



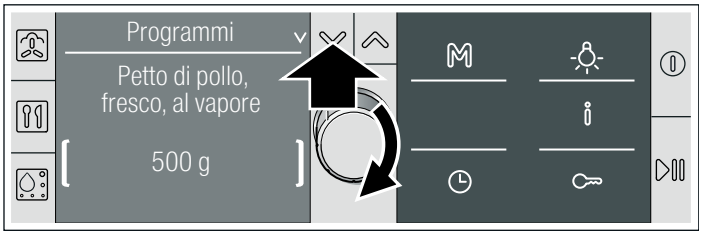
Selezione del programma

4. Premere il tasto⌄⌄.
   Il primo programma del gruppo di programmi selezionato è evidenziato.
5. Ruotare il selettore finché non compare il programma desiderato.



Impostazione del peso

6. Premere il tasto⌄⌄.
   Il peso predefinito è evidenziato.
7. Ruotare il selettore per impostare il peso della pietanza.



Impostazione personalizzata del risultato di cottura

8. Premere il tasto⌄⌄.
   L'impostazione personalizzata è evidenziata "- ○○○●○○○+".

9. Ruotare il selettore per adattare il risultato di cottura.

- verso sinistra: si imposta un risultato di cottura più delicato
- verso destra: si imposta un risultato di cottura più intenso

È anche possibile impostare in modo permanente il risultato di cottura per tutti i programmi contemporaneamente (vedere capitolo: Impostazioni di base).

10. Premere il tasto ▷II per avviare il programma.

Il parametro di durata del programma scorre sul display.

Rinvio dell'ora di fine cottura
Per alcuni programmi è possibile posticipare l'ora di fine cottura. Il programma viene avviato più tardi e termina all'ora desiderata (vedere capitolo: Funzioni durata).

Interruzione del programma
Premere il tasto⏻ per interrompere il programma e spegnere l'apparecchio.

Fine del programma
Viene emesso un segnale acustico. Viene terminata la cottura. Premere il tasto⏻ per spegnere l'apparecchio.

⚠ Pericolo di bruciature!

Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Durante l'apertura dell'apparecchio non piegare la porta dello stesso. Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.

Avvertenze sui programmi

Tutti i programmi sono predisposti per la cottura su un livello.

Tuttavia il risultato di cottura può variare a seconda della dimensione e della qualità degli alimenti.

Stoviglie
Usare le stoviglie proposte, già testate in precedenza. Adoperando stoviglie diverse il risultato di cottura potrebbe variare.

Per la cottura in recipienti forati inserire inoltre la teglia al livello 1 in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Quantità/peso
Mettere gli alimenti negli accessori fino a max. 4 cm d'altezza.

Per la programmazione automatica è necessario inserire il peso degli alimenti. In caso di pezzi separati, inserire sempre il peso del pezzo più grande. Il peso totale della pietanza deve essere compreso entro i limiti di peso prestabiliti.

Tempo di cottura
Dopo l'avvio del programma viene visualizzato il tempo di cottura. Può modificarsi entro i primi 10 minuti poiché il tempo di riscaldamento dipende tra l'altro dalla temperatura della pietanza da cuocere e da quella dell'acqua.

Tabelle dei programmi

Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Verdure

Condire le verdure solo dopo la cottura.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Cavolfiore a vapore/a pezzetti*	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + Teglia	3 1
Rosette broccoli al vapore*	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + Teglia	3 1
Fagiolini al vapore*	-	Recipiente forato + Teglia	3 1
Carote a rondelle, al vapore*	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Recipiente forato + Teglia	3 1
Cavolo rapa a rondelle, al vapore*	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Recipiente forato + Teglia	3 1
Cavolini Bruxelles al vapore*	-	Recipiente forato + Teglia	3 1
Asparagi al vapore/asparagi bianchi*	-	Recipiente forato + Teglia	3 1
Asparagi al vapore/asparagi verdi*	-	Recipiente forato + Teglia	3 1
Verdure miste, congel., al vapore	-	Recipiente forato + Teglia	3 1

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Patate

Condire le patate solo dopo la cottura.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Patate lesse*	Media grandezza, tagliate in quattro, 30 - 40 g ciascuna	Recipiente forato + Teglia	3 1
Patate lesse*	Media grandezza, Ø 4 - 5 cm	Recipiente forato + Teglia	3 1

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Cereali

Pesare la pietanza e aggiungere acqua nella corretta proporzione:

- Riso 1:1,5
- Cous cous 1:1
- Miglio 1:3
- Lenticchie 1:2

Inserire il peso senza liquido.

Mescolare i cereali dopo la cottura. L'acqua in eccesso viene così assorbita velocemente.

Preparazione del risotto
Aggiungere acqua al risotto in proporzione 1:2. Come peso, indicare la quantità totale compresa l'acqua. Il messaggio “girare” compare dopo circa 15 minuti. Girare il risotto e premere eventualmente il tasto avvio.

Programma	Osservazioni	Stoviglie/accessori	Livello
Riso / riso a chicco lungo	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
Riso / riso basmati	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
Riso/Riso integrale	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
Cous cous	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
Miglio	Max. 0,55 kg	recipiente non forato	2
Risotto	Max. 2 kg	recipiente non forato	2
Lenticchie	Max. 0,55 kg	recipiente non forato	2

Sformato

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Sformato, salato, ingredienti cotti*	Altezza max. 4 cm	Griglia + stampo per sformato	2
Sformato, dolce*	Altezza max. 4 cm	Griglia + stampo per sformato	2

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Pollame

Mettere i petti di pollo o le porzioni di pollo all'interno della stoviglia evitando di sovrapporli. Le porzioni di pollo possono essere precedentemente marinate.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Pollo, fresco	Peso totale 0,7 - 1,5 kg	griglia + teglia	2
Porzioni di pollo, fresco	Peso di ciascuna porzione 0,04 - 0,35 kg	griglia + teglia	2
Anatra, fresca	Peso totale 1 - 2 kg	griglia + teglia	2
Petto di pollo, fresco, al vapore	Peso totale 0,2 - 1,5 kg	recipiente forato + teglia	3 1

Carne di manzo

Per il roastbeef, utilizzare di preferenza il roastbeef alto.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Stufato, fresco*	1 - 1,5 kg	Teglia	2
Roastbeef fresco al sangue/ roastbeef, medio**	Peso totale 1 - 2 kg	Teglia	2
Roastbeef fresco al sangue/ roastbeef, all'inglese**	Peso totale 1 - 2 kg	Teglia	2

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

** Prima rosolare la carne a fuoco vivo

Carne di vitello

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Arrosto, fresco/arrosto magro*	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2
Arrosto, fresco/arrosto con venat. di grasso*	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2
Petto, ripieno*	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Carne di maiale

Incidere la cotenna, prima dal centro poi verso l'esterno.

L'arrosto in crosta riesce meglio con un pezzo di carne della spalla.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Arrosto di coppa senza osso, fresco*	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2
Arrosto in crosta, fresco*	0,8 - 2 kg	Griglia + teglia	2
Würstel lessi*	-	Recipiente forato + Teglia	3 1

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Carne d'agnello

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Cosciotto, fresco/disossato, ben cotto	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2
Cosciotto, fresco/ disossato, cottura media, delicata*	1 - 2 kg	Teglia	2

* Prima rosolare la carne a fuoco vivo

Polpettone

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
di carne tritata fresca	Peso totale 0,5 - 2 kg	teglia	2

Pesce

Per la preparazione del pesce, ungere il recipiente forato.

Non mettere pesci interi, filetti di pesce o bastoncini di pesce uno sopra l'altro. Inserire il peso del pesce più pesante e scegliere possibilmente pezzi della stessa grandezza.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Pesce intero fresco al vapore	0,3 - 2 kg	Recipiente forato + Teglia	3 1
Filetto di pesce al vapore/filetto di pesce, fresco	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + Teglia	3 1
Filetto di pesce al vapore/pesce, surgelato	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + Teglia	3 1
Cozze	-	Recipiente forato + Teglia	3 1
Anelli di calamari impanati congel.	0,5 - 1,25 kg	Teglia + carta da forno	2
Bastoncini di pesce	0,5 - 1 kg	Teglia + carta da forno	2

Dolci, dessert

Cottura al forno della treccia lievitata
Far lievitare la pasta a 40 °C per mezz'ora nel forno a vapore.

Preparazione di composte di frutta
Il programma è indicato solo per frutta con nocciolo o con semi. Pesare la frutta, aggiungere ca. ⅓ della quantità di acqua e, a seconda dei gusti, zucchero e spezie.

Preparazione del riso al latte
Pesare il riso e aggiungere 2 parti e mezza di latte. Mettere il riso e il latte negli accessori per un max. di 2,5 cm di altezza. Mescolare dopo la cottura. Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.

Preparazione dello yogurt
Scaldare il latte sul fuoco a 90 °C. Poi lasciarlo raffreddare a 40 °C. Non occorre riscaldare il latte a lunga conservazione.

Per ogni 100 ml di latte aggiungere mescolando uno/due cucchiaini di yogurt naturale o la quantità corrispondente di fermenti di yogurt. Versare questa miscela in vasetti puliti e chiuderli.

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Treccia lievitata	0,6 - 1,8 kg	Teglia + carta da forno	2
Torte morbide	0,8 - 2 kg	Stampo a cerniera Ø 26 cm, imburrato + griglia	2
Composta di frutta*	-	Teglia	2
Riso al latte	-	Teglia	2
Yogurt in vasetti	-	Vasetti + recipiente forato	2

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Pane, pagnotte

Cottura al forno del pane
I programmi sono per forme di pane a piacere senza stampo. L'impasto non deve essere troppo morbido. Prima della cottura al forno, incidere l'impasto più volte con un coltello affilato, per una profondità di circa 1 cm.

Fare lievitare e cuocere l'impasto per pane
Il messaggio “Incidere il pane” compare dopo circa 20 minuti. Incidere l'impasto e premere eventualmente il tasto avvio.

Cottura di pagnotte fresche
Le pagnotte dovrebbero avere tutte lo stesso peso. Inserire il peso di una singola pagnotta.

Programma	Osservazioni	Stoviglie/accessori	Livello
Pane misto / cottura al forno*	0,6 - 2 kg	teglia + carta da forno	2
Pane misto / fare lievitare e cuocere	Fare attenzione al messaggio	teglia + carta da forno	2
Pane di segale / cottura al forno*	0,6 - 2 kg	teglia + carta da forno	2
Pane di segale / fare lievitare e cuocere	Fare attenzione al messaggio	teglia + carta da forno	2
Pane bianco / cottura al forno*	0,4 - 2 kg	teglia + carta da forno	2
Pane bianco / fare lievitare e cuocere	Fare attenzione al messaggio	teglia + carta da forno	2
Cuocere pagnotte/pagnotte fresche*	Peso di ciascuna porzione 0,05 - 0,1 kg	teglia + carta da forno	2
Pagnotte / cuocere pagnotte surgelate	Peso totale 0,2 - 1 kg	teglia + carta da forno	2

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Rigenerazione

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
1 porzione*	-	Griglia	2
2 porzioni*	-	Griglia	2
Contorni, cotti*	-	Teglia	2
Verdura, cotta*	-	Teglia	2
Pizza, cotta al forno/pizza con fondo sottile*	-	Griglia + teglia	3
Pizza, cotta al forno/pizza con fondo spesso*	-	Griglia + teglia	3

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Scongelamento

Congelare gli alimenti a -18 °C, possibilmente in piano e già divisi in porzioni. Evitare di congelare quantità troppo grandi. Una volta scongelati, gli alimenti non si possono più conservare e vanno a male più velocemente di quelli freschi.

Scongelare gli alimenti nel sacchetto per congelare, su un piatto oppure nel recipiente forato Inserire sempre sotto la teglia. In questo modo gli alimenti non rimangono immersi nell'acqua dello scongelamento e il vano di cottura resta pulito.

Tutti i programmi di scongelamento si riferiscono ad alimenti crudi.

Se necessario, tagliarli a pezzi ed estrarre dall'apparecchio quelli già scongelati.

Dopo lo scongelamento lasciare riposare ancora per 5 - 15 minuti.

⚠ Rischio per la salute!

Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, il liquido formatosi deve essere assolutamente rimosso e non deve mai entrare in contatto con gli altri alimenti. I germi potrebbero passare da un alimento all'altro.
Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno a vapore per 15 minuti a 180 °C con la funzione Aria calda.

Scongelamento filetto di pesce
Non mettere mai i filetti di pesce l'uno sopra l'altro.

Scongelare pollame intero
Prima dello scongelamento togliere dalla confezione. Dopo lo scongelamento lasciare riposare il pollame. Nel caso di pollame di grandi dimensioni, come il tacchino, è possibile estrarre le interiora dopo 30 minuti circa.

Scongelamento della carne
Con questo programma è possibile scongelare singoli pezzi di arrosto.

Ammorbidire la frutta
Se si vuole solo ammorbidire la frutta, impostare in modo personalizzato il risultato di cottura.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Pesce/pesce intero	3 cm max. di spessore	Recipiente forato + Teglia	3 1
Pesce/filetto di pesce	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + Teglia	3 1
Pollame intero	Max. 1,5 kg	Recipiente forato + Teglia	3 1
Carne	Peso max. del pezzo 1,5 kg	Recipiente forato + Teglia	3 1
Frutti di bosco	-	Recipiente forato + Teglia	3 1

Speciale

Sterilizzare biberon
Pulire sempre i biberon subito dopo l'uso con uno scovolino. Successivamente lavarli in lavastoviglie.

Posizionare i biberon nel recipiente forato in modo che non si tocchino.

Dopo la disinfezione asciugarli con un panno pulito. Il procedimento equivale alla normale bollitura.

Sterilizzazione
Il programma è indicato per frutta con nocciolo o con semi e per le verdure (tranne i fagioli).

Sbollentare la zucca prima della sterilizzazione.

Il programma è stato progettato per vasi da 1 litro. Per vasi più grandi o più piccoli impostare separatamente il risultato di cottura.

Dopo la fine del programma aprire la porta dell'apparecchio per evitare il surriscaldamento. Lasciare raffreddare i vasi per alcuni minuti nel vano di cottura.

Il programma è adatto a frutta dura. Se la frutta utilizzata non è più molto dura, impostare personalmente il tempo di sterilizzazione.

Cottura delle uova
Prima della cottura bucherellare le uova. Non mettere le uova l'una sopra l'altra. La grandezza M corrisponde a un peso di ca. 50 g per ciascun pezzo.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Sterilizzare biberon*	-	Recipiente forato	2
Sterilizzazione	In vasi da 1 litro	Recipiente forato + Teglia	3 1
Uova / uova sode*	Uova grandezza M, max. 1,8 kg	Recipiente forato + Teglia	3 1
Uova / uova alla coque*	Uova grandezza M, max. 1 kg	Recipiente forato + Teglia	3 1

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Memory

Con la funzione Memory è possibile memorizzare un proprio programma e richiamarlo con la semplice pressione di un tasto. La funzione Memory è utile per le pietanze che si preparano frequentemente.

Memorizzazione della Memory

1. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura ed eventualmente una durata. Non avviare.
2. Tenere premuto il tasto M finché non compare il messaggio “Memory salvata”.
   L'impostazione Memory è memorizzata.

Se viene memorizzata un'altra impostazione con il tasto M, la vecchia impostazione viene sovrascritta.

Avvio Memory

L'impostazione memorizzata può essere avviata in qualunque momento.

1. Premere brevemente il tasto M.
2. Premere il tasto ▷II.
   L'impostazione Memory si avvia.

L'impostazione può essere modificata in qualunque momento. La volta successiva in cui si avvia Memory, viene nuovamente visualizzata l'impostazione memorizzata in origine.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare una impostazione, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambino.

Attivazione della sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto ⊂ per ca. 4 secondi finché non viene visualizzato il simbolo ⊂.

Il pannello di comando è bloccato.

Nonostante la sicurezza bambino sia attiva, è possibile spegnere l'apparecchio con il tasto ⏻ o tenendo premuto il tasto ▷II, impostare il contaminuti e disattivare il segnale acustico.

Disattivare la sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto ⊂ finché il simbolo non si spegne. È possibile effettuare di nuovo l'impostazione.

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base predefinite. Le impostazioni di base possono essere modificate in base alle proprie esigenze.

Se si desidera annullare tutte le modifiche effettuate, è possibile ripristinare le impostazioni iniziali.

L'apparecchio deve essere spento.

1. Premere event. il tasto ⏻ per spegnere l'apparecchio.
2. Premere il tasto i.
   Sul display compaiono “Impostaz. di base” e “Selezion. lingua”.

3. Ruotare il selettore, finché compare l'impostazione di base desiderata.
4. Premere il tasto ⌄ per passare alla riga inferiore.
5. Ruotare il selettore per modificare l'impostazione.
6. Premere il tasto ⇧ per abbandonare le Impostazioni di base. La modifica è stata memorizzata.

È possibile modificare le seguenti impostazioni di base:

Impostazione di base	Funzione	Impostazioni possibili
Selezionare lingua:	Modificare la lingua del display	30 lingue diverse
Durata segnale acustico	impostare la durata del segnale acustico al termine del funzionamento	breve / media / lunga
Tono tasti	Attivare o disattivare il segnale acustico premendo un tasto	OFF / ON
Luminosità display:	Modificare la luminosità del display	giorno / media / notte
Contrasto	Modificare il contrasto del display	7 livelli - ○○○●○○○ +
Indicatore dell'ora	Visualizzazione dell'ora quando l'apparecchio è spento	OFF / ON
Riprendere la cottura dopo la chiusura della porta:	Dopo che la porta è stata aperta e poi richiusa non è necessario un nuovo avvio	OFF / automaticamente
Impostare separat.	Impostare i risultati di cottura dei programmi generalmente più delicati o più intensi	7 livelli - ○○○●○○○ +
Durezza dell'acqua	Impostare la durezza dell'acqua per l'indicazione della decalcificazione	addolcita / 1-dolce / 2-media / 3-dura / 4-molto dura
Segnale di riscaldamento cottura a vapore	Segnale acustico alla fine della fase di riscaldamento durante la cottura a vapore	OFF / ON
Indicatore descrizione tasti	Attivare o disattivare l'indicatore descrizione tasti all'accensione dell'apparecchio	visualizzato / non visualizzato
Ripristino impostazioni predefinite	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio: ■ tutte le modifiche alle impostazioni di base vengono cancellate ■ l'impostazione Memory viene cancellata ■ la calibratura automatica viene eseguita di nuovo	non ripristinare / ripristinare

Spegnimento automatico

Se le impostazioni dell'apparecchio non vengono modificate per diverse ore, si attiva lo spegnimento automatico. Il display visualizza il testo “Spegnimento automatico”.

Premere un tasto qualsiasi per disattivare lo spegnimento automatico. Ora è possibile effettuare una nuova impostazione.

Cura e manutenzione

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Sistema ausiliario di pulizia
- Decalcificazione

⚠ Pericolo di corto circuito!

Non pulire l'apparecchio utilizzando detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Attenzione!

Danni alle superfici: Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi
- detergenti per forno
- detergenti corrosivi o contenenti cloro
- detergenti a elevato contenuto di alcol

Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Attenzione!

Danni alle superfici: Se il decalcificante o il gel per la pulizia del grill e del forno dovessero venire a contatto con la parte frontale o altre superfici delicate, pulire immediatamente con acqua.

Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato. I resti carbonizzati sono molto più difficili da togliere in seguito.

In caso di sporco ostinato utilizzare il sistema ausiliario di pulizia (vedere capitolo: Sistema ausiliario di pulizia).

I sali sono molto aggressivi e possono causare macchie di ruggine. Eliminare dal vano di cottura i resti di salse piccanti (ketchup, senape) o di pietanze salate subito dopo il raffreddamento.

Non utilizzare spugnette dure o abrasive.

Detergente

Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in alluminio)	Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere il detergente per vetri con un panno morbido o in microfibra con movimenti orizzontali e senza fare pressione sulla parte frontale in alluminio.
Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in acciaio inox)	Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere sempre immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
Interno del vano di cottura con vaschetta di evaporazione	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: utilizzare la spugna per pulizia allegata o una spazzola morbida. **Attenzione!** Il vano di cottura si può arrugginire: Non utilizzare spugnette in acciaio o abrasive. In caso di sporco ostinato utilizzare esclusivamente il gel per la pulizia del grill e del forno raccomandato dal servizio assistenza (cod. ord. 463 582, disponibile anche on-line nell'eShop). Attenersi alle indicazioni del produttore. Detergenti per il forno di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio. Lampadina del vano di cottura e guarnizioni della porta, lampadina e vaschetta di evaporazione non devono entrare in contatto con il gel. Lasciare agire per un massimo di 12 ore e non accendere l'apparecchio durante questo lasso di tempo. Successivamente sciacquare a fondo il vano di cottura (ades. con uno spruzzino) per eliminare tutti i residui di gel.
Filtro dei grassi	Estrarre il filtro dei grassi dalla parete posteriore del vano di cottura tirandolo verso l'alto e lavarlo con una soluzione di lavaggio calda o in lavastoviglie. Pulire il filtro dei grassi ogni volta che l'apparecchio è rimasto molto sporco dopo l'utilizzo ⚠ **Pericolo di lesioni!** Pericolo di lesioni a causa dei ganci del filtro dei grassi. Pulire il filtro dei grassi sempre con estrema attenzione. Posizionare il filtro dei grassi in lavastoviglie in modo che i ganci per il montaggio siano rivolti verso il basso.
Serbatoio dell'acqua	Soluzione alcalina di lavaggio, non lavare in lavastoviglie!
Vano serbatoio	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo
Guarnizione del coperchio del serbatoio dell'acqua	Asciugare dopo ogni utilizzo
Supporti	Vedere capitolo: Pulizia dei supporti
Pannelli della porta	Vedere capitolo: Pulizia dei pannelli della porta **Attenzione!** Danni alle superfici: Asciugare i pannelli della porta dopo averli puliti con il detergente per vetri, altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Guarnizione della porta	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Accessori	Inumidire in una soluzione alcalina di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugnetta o lavare in lavastoviglie. In caso di macchie dovute ad alimenti contenenti amido (ad es. riso) pulire con acqua e aceto

Spugna per pulizia

La spugna per pulizia allegata è molto assorbente. Utilizzare la spugna per pulizia solo per pulire il vano di cottura e per rimuovere l'acqua in eccesso dalla vaschetta di evaporazione.

Lavare bene la spugna per pulizia prima del primo utilizzo. La spugna per pulizia si può lavare in lavatrice (programma capi resistenti).

Panno in microfibra

Il panno in microfibra a nido d'ape è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio (Cod. articolo 460 770, disponibile anche on-line nell'eShop). Rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata.

Set per arrosti

Se possibile utilizzare per gli arrosti l'apposito set (cod ord. HEZ36DB, disponibile anche on-line nell'eShop). In questo modo si riduce notevolmente nel vano di cottura lo sporco dovuto agli spruzzi.

Sistema ausiliario di pulizia

Mediante il vapore, il sistema ausiliario di pulizia scioglie la sporcizia nel vano di cottura che si può poi rimuovere facilmente.

Il sistema ausiliario di pulizia prevede:

- pulizia (ca. 30 minuti), in seguito svuotare la vaschetta di evaporazione e pulire l'apparecchio
- 1° risciacquo (20 secondi), svuotare successivamente la vaschetta di evaporazione
- 2° risciacquo (20 secondi), rimuovere successivamente l'acqua residua

Le tre fasi devono essere eseguite debitamente. Solo al termine del 2° risciacquo l'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.

Preparazione

Far raffreddare il vano di cottura ed estrarre gli accessori. Pulire la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata.

Versare una goccia di detersivo nella vaschetta di evaporazione sul fondo del vano di cottura.

Avvio del sistema ausiliario di pulizia

1. Premere il tasto ⏻ per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto .
   Sul display compare “Pulizia”.
3. Riempire il serbatoio con acqua fino all'indicazione “max” e inserirlo.
4. Premere il tasto ▷▯▯.
   Il sistema ausiliario di pulizia è avviato. La lampadina del vano di cottura resta spenta.

Svuotare la vaschetta di evaporazione e pulire l'apparecchio

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Sul display compaiono “Svuotare la vaschetta e pulire l'apparecchio” e “00:00:40”.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
   Sul display compare “Apparecchio pronto per il risciacquo”.
2. Estrarre i supporti dal vano di cottura e pulirli (vedere capitolo: Pulizia dei supporti).
3. Rimuovere lo sporco scioltosi nel vano di cottura e nella vaschetta di evaporazione utilizzando una spazzola morbida e la spugna per pulizia.
4. Riempire event. il serbatoio con acqua e inserirlo nuovamente.
5. Chiudere la porta dell'apparecchio.
   Sul display compare “Proseguire la cottura con ▷▯▯ ”.

1° risciacquo

Premere il tasto ▷▯▯.
L'apparecchio risciacqua. Sul display compare “1° risciacquo”.

Svuotare la vaschetta di evaporazione

Dopo 20 secondi compaiono sul display “Svuotare la vaschetta” e “00:00:20”.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
   Sul display compare “Apparecchio pronto per il risciacquo”.
2. Risciacquare bene la spugna per pulizia.
3. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.
   Sul display compare “Proseguire la cottura con ▷▯▯ ”.

2° risciacquo

Premere il tasto ▷▯▯.
L'apparecchio risciacqua. Sul display compare “2° risciacquo”.

Eliminazione dell'acqua in eccesso

Dopo 20 secondi compaiono sul display “Svuotare la vaschetta” e “00:00:00”.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
3. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e asciugarlo con un panno morbido.
4. Premere il tasto ⏻ per spegnere l'apparecchio.

Il sistema ausiliario di pulizia è terminato.

Interruzione del sistema ausiliario di pulizia

Avvertenza: Dopo l'interruzione del sistema ausiliario di pulizia pulire due volte l'apparecchio. Fino al termine della seconda procedura di risciacquo sono bloccate tutte le altre funzioni dell'apparecchio.

1. Premere a lungo il tasto ▷▯▯ per interrompere il sistema ausiliario di pulizia.
   Sul display compaiono “Proseguire la cottura con ▷▯▯ ” e “Pulizia”.
   Affinché nell'apparecchio non rimangano resti di detersivo, dopo un'interruzione è necessario risciacquare due volte.
2. Premere il tasto▷▯▯.
   Sul display compare “Svuotare la vaschetta e pulire l'apparecchio”.
3. Eventualmente riempire il serbatoio con acqua, reinserirlo e premere il tasto ▷▯▯.

Ora procedere come descritto nella sezione “Svuotare la vaschetta e pulire l'apparecchio”.

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo a intervalli di tempo regolari. L'indicazione “Decalcificare l'apparecchio” lo ricorda.

Solo se si utilizza esclusivamente acqua addolcita non è necessario decalcificare l'apparecchio.

Il processo di decalcificazione prevede:

- decalcificazione (ca. 30 minuti), in seguito svuotare la vaschetta di evaporazione e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua
- 1° risciacquo (20 secondi), svuotare successivamente la vaschetta di evaporazione
- 2° risciacquo (20 secondi), rimuovere successivamente l'acqua residua

Le tre fasi devono essere eseguite debitamente. Solo al termine del 2° risciacquo l'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.

Decalcificante

Per la decalcificazione, utilizzare solo un decalcificante liquido raccomandato dal servizio assistenza (cod. ord. 311 138, disponibile anche on-line nell'eShop). Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.

1. Preparare una soluzione decalcificante con 300 ml di acqua e 60 ml di decalcificante liquido.
2. Svuotare il serbatoio e riempirlo con la soluzione decalcificante.

Attenzione!

Danni alle superfici: Se il decalcificante dovesse venire a contatto con la parte frontale o con superfici delicate, pulire immediatamente con acqua le parti interessate.

Avvio della decalcificazione

Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.

1. Premere il tasto ⏻ per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto .
   Sul display compare “Pulizia”.
3. Ruotare il selettore finché non compare “Decalcificare”.
4. Inserire il serbatoio dell'acqua contenente la soluzione decalcificante e chiudere la porta dell'apparecchio.
5. Premere il tasto ▷▯▯.
   La decalcificazione si avvia. La lampadina del vano di cottura resta spenta.

Svuotare la vaschetta di evaporazione e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Sul display compaiono “Svuotare la vaschetta e riempire il serbatoio acqua” e “00:00:40”.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Rimuovere la soluzione decalcificante dalla vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata.

3. Pulire a fondo il serbatoio, riempire con acqua e reinserirlo correttamente.
   Sul display compare “Apparecchio pronto per il risciacquo”.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.
   Sul display compare “Proseguire la cottura con ▷ ”.

1° risciacquo

Premere il tasto ▷.
L'apparecchio risciacqua. Sul display compare “1° risciacquo”.

Svuotare la vaschetta di evaporazione

Dopo 20 secondi compaiono sul display “Svuotare la vaschetta” e “00:00:20”.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
   Sul display compare “Apparecchio pronto per il risciacquo”.
2. Risciacquare bene la spugna per pulizia.
3. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.
   Sul display compare “Proseguire la cottura con ▷ ”.

2° risciacquo

Premere il tasto ▷.
L'apparecchio risciacqua. Sul display compare “2° risciacquo”.

Eliminazione dell'acqua in eccesso

Dopo 20 secondi compaiono sul display “Svuotare la vaschetta” e “00:00:00”.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
3. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e asciugarlo con un panno morbido.
4. Premere il tasto ⏻ per spegnere l'apparecchio.
   La decalcificazione è conclusa.

Interruzione della decalcificazione

Avvertenza: Al termine della decalcificazione pulire due volte l'apparecchio. Fino al termine della seconda procedura di risciacquo sono bloccate tutte le altre funzioni dell'apparecchio.

1. Premere a lungo il tasto ▷ per interrompere la decalcificazione.
   Sul display compaiono “Pulizia”, “Proseguire la cottura con ▷ ” e “Decalcificare”.
   Affinché nell'apparecchio non rimangano resti di soluzione decalcificante, dopo un'interruzione è necessario risciacquare due volte.
2. Premere il tasto ▷.
   Sul display viene visualizzato “Svuotare la vaschetta e riempire il serbatoio acqua”.

Procedere come descritto nella sezione “Svuotare la vaschetta di evaporazione e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua”.

Decalcificazione della sola vaschetta di evaporazione

Se non si desidera decalcificare l'intero apparecchio, ma solo la vaschetta di evaporazione nel vano cottura, si può comunque utilizzare la funzione “Decalcificare”.

Unica differenza:

1. Preparare una soluzione decalcificante con 100 ml di acqua e 20 ml di decalcificante liquido.
2. Riempire completamente la vaschetta di evaporazione con la soluzione decalcificante.
3. Riempire il serbatoio solo con acqua.
4. Avviare la funzione “Decalcificare” come descritto.

È possibile decalcificare la vaschetta di evaporazione anche manualmente.

Smontaggio e montaggio della porta

Per agevolare la pulizia è possibile smontare la porta dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di lesioni!

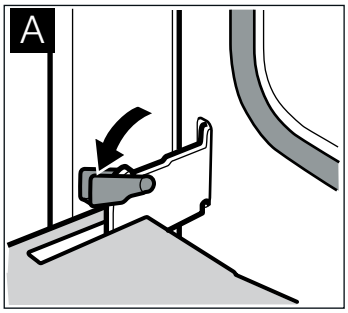
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.

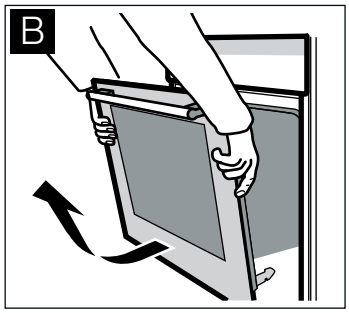
⚠ Pericolo di lesioni!

Se la porta dell'apparecchio si è sganciata solo da una parte, non toccare la cerniera poiché potrebbe richiudersi con violenza. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

1. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
2. Aprire le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
   Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.
3. Chiudere la porta dell'apparecchio finché non si avverte una resistenza.
4. Afferrarla lateralmente con entrambe le mani, richiuderla leggermente ed estrarla (figura B).

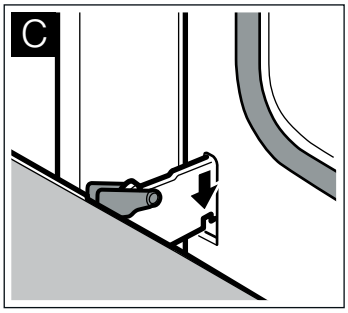


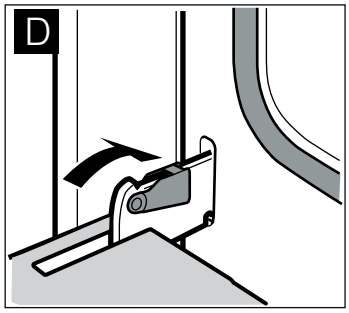


Montaggio della porta dell'apparecchio

Dopo la pulizia rimontare la porta dell'apparecchio.

1. Inserire le cerniere nei supporti a destra e sinistra (figura C).
   La scanalatura su entrambe le cerniere deve inserirsi completamente.
2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
3. Richiudere le leve di bloccaggio a destra e sinistra (figura D).





   La porta dell'apparecchio è ben fissata e non può più essere sganciata.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei pannelli della porta

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli della porta dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di lesioni!

I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio. Indossare guanti protettivi.

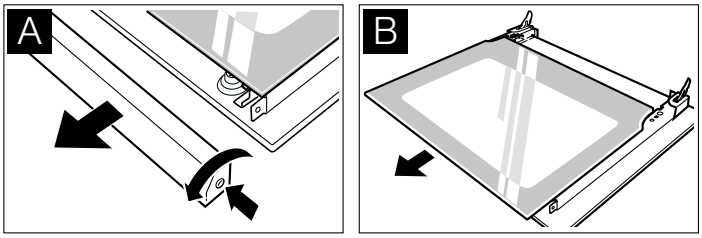
⚠ Pericolo di lesioni!

L'apparecchio potrà essere utilizzato nuovamente soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli e la porta.

Smontaggio del pannello della porta

Avvertenza: Prima di smontare il pannello, controllare bene la sua posizione per evitare di rimontarlo al contrario.

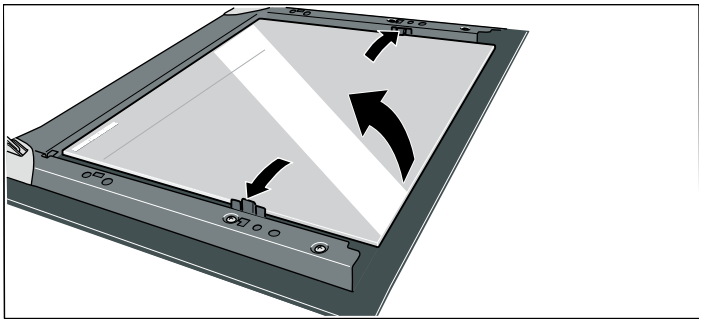
1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Smontare la protezione sulla parte superiore della porta svitando le viti a destra e sinistra (figura A).
3. Sollevare ed estrarre il pannello (figura B).



Smontaggio del pannello intermedio

Prima di smontare il pannello intermedio, controllare bene la sua posizione per evitare di rimontarlo al contrario.

1. Spingere in fuori i supporti a destra e a sinistra.
2. Sollevare leggermente il pannello intermedio ed estrarlo.



Pulizia

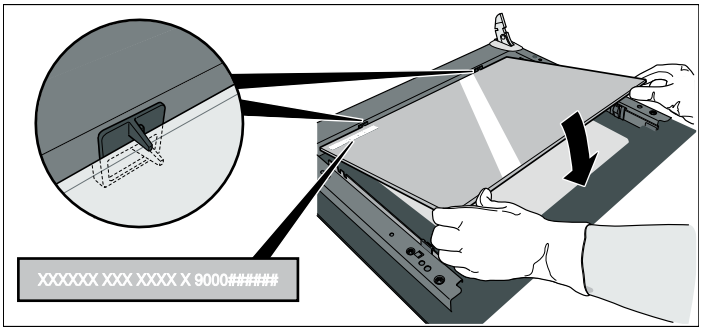
Per la pulizia dei pannelli della porta, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Attenzione!

Non utilizzare né detergenti abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

Montaggio del pannello intermedio

1. Inserire il pannello intermedio nei punti di aggancio a destra e a sinistra.
2. Spingere il pannello intermedio verso il basso nei supporti.



Montaggio del pannello della porta

1. Spingere il pannello fino a inserirlo completamente.
2. Applicare e avvitare la protezione.
3. Rimontare la porta dell'apparecchio.

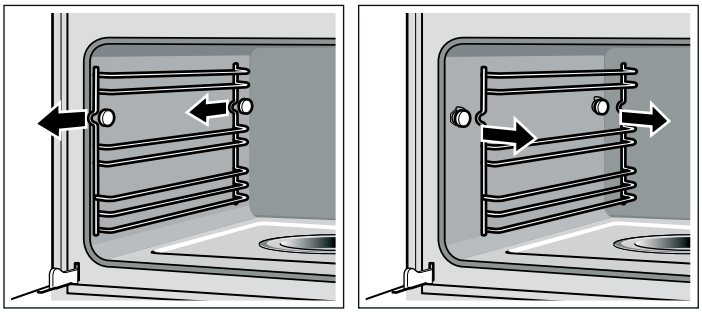
Pulizia dei supporti

I supporti possono essere rimossi per procedere con la pulizia.

⚠ Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura!

Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

1. Tirare in avanti il supporto e sganciarlo di lato.



2. Pulire i supporti con detersivo per piatti servendosi di una spugna o di una spazzola
   oppure
   lavarli in lavastoviglie.
3. Agganciare i supporti dal basso in avanti e spingerli verso il basso fino allo scatto.
   Ogni supporto può essere utilizzato solo su un lato.

Che cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza adeguatamente qualificati. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi sull'elettronica dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato.
- Gli interventi sul sistema elettronico dell'apparecchio devono essere eseguiti in completa assenza di corrente. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione di corrente	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 10 secondi.
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa.	Chiudere la porta dell'apparecchio.
Quando non si riesce ad avviare l'apparecchio, sul display compaiono “Pulizia” “proseguire la cottura con ▷II ” “Decalcificare”	La decalcificazione è stata interrotta	Premere il tasto▷II. Poi risciacquare due volte l'apparecchio (vedere capitolo: Decalcificare. Procedere come descritto nella sezione “Svuotare la vaschetta di evaporazione e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua”)
Quando non si riesce ad avviare l'apparecchio, sul display compaiono “Pulizia” “proseguire la cottura con ▷II ” “Pulizia”	Il sistema ausiliario di pulizia è stato interrotto	Premere il tasto▷II. Poi risciacquare due volte l'apparecchio (vedere capitolo: Sistema ausiliario di pulizia. Procedere come descritto nella sezione “Svuotare la vaschetta di evaporazione e pulire l'apparecchio”)
Sul display compare “Ora”	Interruzione di corrente	Regolare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Funzioni durata)
L'apparecchio non è in funzione. Sul display compare una durata	Il selettore è stato azionato inavvertitamente	Premere il tasto⏻
	Non è stato premuto il tasto▷II dopo aver effettuato l'impostazione	Premere il tasto ▷II oppure cancellare l'impostazione con il tasto ⏻
Sul display compare “Spegnimento automatico”	È attivo lo spegnimento automatico.	Premere un tasto qualsiasi.
Il serbatoio è pieno, nonostante venga visualizzata l'indicazione “Riempire serbatoio dell'acqua”	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Inserire il serbatoio fino all'arresto.
	Il sistema di diagnosi non funziona	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Compare “Riempire serbatoio dell'acqua” anche se il serbatoio non è ancora vuoto oppure il serbatoio è vuoto ma il messaggio “Riempire serbatoio dell'acqua" non compare	Il serbatoio è sporco. Gli indicatori mobili del livello dell'acqua sono bloccati	Smuovere e pulire il serbatoio. Se i componenti non si staccano, procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza
Il serbatoio si svuota senza motivo apparente. La vaschetta di evaporazione trabocca	Il serbatoio non è stato chiuso in modo corretto	Chiudere il coperchio fino allo scatto
	La guarnizione del coperchio del serbatoio è sporca	Pulire la guarnizione
	La guarnizione del coperchio del serbatoio è guasta	Procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza.
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Spingere il serbatoio fino all'arresto
	Il condotto di alimentazione è ostruito	Decalcificare l'apparecchio. Controllare se la durezza dell'acqua è stata impostata correttamente
Sul display compare “Svuotare/pulire serbatoio acqua?”	L'apparecchio non è stato utilizzato per almeno due giorni e il serbatoio dell'acqua è pieno	Svuotare e pulire il serbatoio. Dopo la cottura, svuotare sempre il serbatoio.
Durante la cottura si sente un rumore simile a un “plopp”	Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore	Si tratta di un comportamento normale
Durante la cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore	L'apparecchio viene calibrato automaticamente	Si tratta di un comportamento normale
Durante la cottura a vapore si sviluppa di nuovo moltissimo vapore	Per tempi di cottura molto brevi l'apparecchio non riesce a calibrarsi automaticamente	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio (vedere capitolo: Impostazioni di base). Poi avviare la cottura a vapore per 20 minuti a 100 °C
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione		Si tratta di un comportamento normale
L'apparecchio non cuoce più bene	Presenza di calcare nell'apparecchio	Avviare il programma di decalcificazione.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Sul display viene visualizzato il messaggio d'errore “E011”	Un tasto è stato premuto troppo a lungo o si è incastrato	Premere il tasto ◷ per cancellare il messaggio d'errore. Premere tutti i tasti singolarmente e verificare che siano puliti
Sul display viene visualizzato un messaggio d'errore “E...”	Difetto tecnico	Premere il tasto◷ per cancellare il messaggio d'errore, event. impostare nuovamente l'ora. Se compare nuovamente il messaggio d'errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti
L'apparecchio non riscalda più. Sul display viene visualizzato “Demo”	È stata premuta una combinazione di tasti	Interrompere l'alimentazione elettrica e ripristinarla dopo 10 secondi. Entro 2 minuti premere il tasto ⊶ per 4 secondi

Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

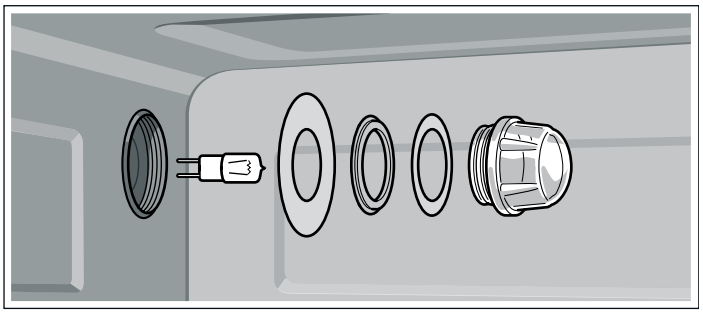
Le lampade alogene termostabili da 230 V/25 W con guarnizioni sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di scottature!

Far raffreddare il vano di cottura e la lampadina prima di sostituire la lampadina nel vano di cottura.

Estrarre sempre dalla confezione la lampadina alogena con un panno asciutto, altrimenti la sua durata potrebbe ridursi.

1. Disattivare l'interruttore di sicurezza nella valvoliera e togliere la spina.
2. Svitare la copertura verso sinistra.
3. Estrarre la lampadina e sostituirla con una dello stesso tipo.
4. Inserire nel giusto ordine le nuove guarnizioni e l'anello di bloccaggio sulla copertura in vetro.



5. Avvitare nuovamente la copertura in vetro con le guarnizioni.
6. Collegare l'apparecchio alla corrente e reimpostare l'ora.

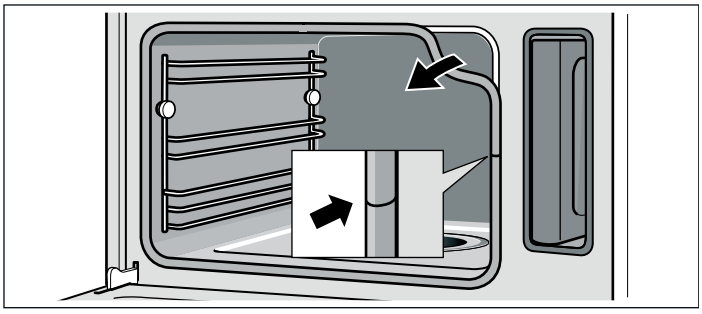
Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la protezione in vetro e le guarnizioni!

Sostituzione della protezione in vetro o delle guarnizioni
Se danneggiate, la copertura in vetro o le guarnizioni devono essere necessariamente sostituite. Specificare al servizio assistenza il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Sostituzione della guarnizione della porta

Quando la guarnizione esterna della porta è guasta, è necessario sostituirla. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Togliere la vecchia guarnizione.
3. Inserire la guarnizione nuova da un lato e tutt'intorno. Il punto di giuntura deve essere posizionato lateralmente.
4. Verificare ancora una volta la posizione della guarnizione, controllando soprattutto gli angoli.



Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri è visibile aprendo la porta dell'apparecchio, sul lato sinistro in basso.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)	**Numero di produzione (FD)**

Servizio di assistenza tecnica ☏

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento ecologico

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

Consigli per il risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.
- Utilizzare per la cottura al forno teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno a vapore rimane caldo e si riduce il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno a vapore 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.
- La cottura a vapore consente di cuocere su più livelli contemporaneamente. Nel caso di pietanze con tempi di cottura diversi, inserire prima quelle che richiedono il tempo di cottura più lungo.

Tabelle e consigli

Nelle tabelle sono indicati alcuni alimenti che possono essere preparati nel forno a vapore. Controllare la modalità di funzionamento, gli accessori e il tempo di cottura consigliati. Salvo diversamente riportato, le indicazioni si riferiscono alle pietanze introdotte nell'apparecchio non preriscaldato.

Accessori
Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.
Per la cottura a vapore nel recipiente forato, inserire sempre una teglia al di sotto, in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Stoviglie
Se si utilizza una stoviglia, collocarla sempre al centro della griglia.
Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. L'utilizzo di stoviglie con pareti spesse prolunga i tempi di cottura.

Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria (ad es. quando si fa fondere il cioccolato).

Filtro dei grassi
Lasciare sempre il filtro dei grassi nel vano di cottura per tutte le modalità d'utilizzo.

cottura a vapore

La cottura a vapore è un tipo di cottura particolarmente delicato. Il vapore avvolge gli alimenti evitando la perdita di sostanze nutritive. La cottura viene eseguita senza una pressione eccessiva. In tal modo la forma, il colore e l'aroma tipo degli alimenti restano inalterati.

Tempi di cottura e quantità
Nella cottura a vapore i tempi di cottura non dipendono dalla quantità totale, ma dalle dimensioni delle porzioni degli alimenti. L'apparecchio può cuocere a vapore un massimo di 2 kg di alimenti.
Rispettare le dimensioni delle porzioni indicate nelle tabelle. Per porzioni più piccole il tempo di cottura si riduce, per porzioni più grandi si prolunga. Anche la qualità e il grado di

maturazione influiscono notevolmente sul tempo di cottura. Per questo motivo, i valori riportati servono solo come linee guida.

Distribuzione regolare degli alimenti
Distribuire sempre gli alimenti nelle stoviglie in modo uniforme. Qualora gli strati presenti abbiano dimensioni differenti, la cottura non sarà uniforme.

Alimenti sensibili alla pressione
Non collocare gli alimenti sensibili alla pressione troppo in alto nel recipiente. Si consiglia di utilizzare due contenitori.

Un menù completo
Con il vapore è possibile cuocere un intero menù, senza alcuna contaminazione di sapori. Inserire per primi gli alimenti con il tempo di cottura più lungo e gli altri al momento giusto. Tutti gli alimenti saranno così pronti contemporaneamente.
Nella cottura di un menù completo i tempi di cottura aumentano, perché a ogni apertura della porta fuoriesce del vapore ed è necessario un nuovo riscaldamento

Aria calda

La modalità Aria calda è ideale per la preparazione di torte dolci e salate, stufati e diversi dolci.

modalità combinata

La modalità combinata, attraverso la combinazione di aria calda e vapore, si adatta soprattutto alla preparazione di arrosti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.

Arrosto e pollo risultano croccanti all'esterno e teneri all'interno e il loro peso varia di poco.

Prodotti da forno come dolci lievitati e pane raggiungono una perfetta doratura in superficie e non si asciugano.

Verdure

Disporre le verdure nel recipiente forato e inserirlo al livello 3, Inserire la teglia al di sotto, al livello 1 in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	interi	forato + teglia	cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolfiore	interi	forato + teglia	cottura a vapore	100	30 - 40
Cavolfiore	rosette	forato + teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Broccoli	rosette	forato + teglia	cottura a vapore	100	8 - 10
Piselli	-	forato + teglia	cottura a vapore	100	5 - 10
Finocchio	A fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	10 - 14
Verdure ripiene (Zucchine, melanzane, peperoni)	non precuocere le verdure	Teglia a livello 2	modalità combinata	160 - 180	15 - 30
Flan di verdure	-	stampo per bagnomaria da 1,5 l + griglia a livello 2	cottura a vapore	100	50 - 70
Fagiolini	-	forato + teglia	cottura a vapore	100	15 - 20
Carote	A fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	10 - 20
Cavolo rapa	A fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	15 - 20
Porri	A fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	4 - 6
Mais	intero	forato + teglia	cottura a vapore	100	25 - 35
Bietole*	a listarelle	forato + teglia	cottura a vapore	100	8 - 10
Asparagi, verdi*	interi	forato + teglia	cottura a vapore	100	7 - 12
Asparagi, bianchi*	interi	forato + teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Spinaci*	-	forato + teglia	cottura a vapore	100	2 - 3
Cavolo romanesco	rosette	forato + teglia	cottura a vapore	100	8 - 10

* preriscaldare l'apparecchio

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Cavolini di Bruxelles	rosette	forato + teglia	cottura a vapore	100	20 - 30
Barbabietola rossa	Intera	forato + teglia	cottura a vapore	100	40 - 50
Cavolo rosso/viola	a listarelle	forato + teglia	cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolo bianco	a listarelle	forato + teglia	cottura a vapore	100	25 - 35
Zucchine	A fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	2 - 3
Piselli	-	forato + teglia	cottura a vapore	100	8 - 12

* preriscaldare l'apparecchio

Contorni e legumi

Aggiungere acqua o del liquido nelle proporzioni indicate. Esempio: 1:1,5 = per 100 g di riso, aggiungere 150 ml di liquido.

Selezionare a piacere il livello di inserimento del recipiente non forato.

Alimenti	Rapporto	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Patate lesse con la buccia (dimensioni medie)	-	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	35 - 45
Patate lesse (tagliate in quattro)	-	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	20 - 25
Gratin di patate	-	teglia	2	Aria calda	170 - 180	35 - 45
Riso integrale	1:1,5	Non forato	-	cottura a vapore	100	30 - 40
Riso a chicco lungo	1:1,5	Non forato	-	cottura a vapore	100	20 - 30
Riso basmati	1:1,5	Non forato	-	cottura a vapore	100	20 - 30
Riso parboiled	1:1,5	Non forato	-	cottura a vapore	100	15 - 20
Risotto	1:2	Non forato	-	cottura a vapore	100	30 - 35
Lenticchie	1:2	Non forato	-	cottura a vapore	100	30 - 45
Fagioli bianchi, in ammollo	1:2	Non forato	-	cottura a vapore	100	65 - 75
Cous cous	1:1	Non forato	-	cottura a vapore	100	6 - 10
Spelta, macinata	1:2,5	Non forato	-	cottura a vapore	100	15 - 20
Miglio, intero	1:2,5	Non forato	-	cottura a vapore	100	25 - 35
Frumento, intero	1:1	Non forato	-	cottura a vapore	100	60 - 70
Gnocchi	-	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	95	20 - 25

Pollame e carne

Inserire la griglia e la teglia su un unico livello.

Lasciare riposare l'arrosto ancora 10 minuti nel forno a vapore spento e chiuso, in modo da ottenere una carne più tenera.

Con la Modalità combinata la carne risulterà particolarmente tenera all'interno e croccante all'esterno.

Pollame

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pollo, intero	1,2 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata	180 - 190	50 - 60
Pollo, tagliato a metà	da 0,4 kg ciascuno	griglia + teglia	2	modalità combinata	180 - 190	35 - 45
Petto di pollo	da 0,15 kg ciascuno	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	15 - 25
Porzioni di pollo	da 0,12 kg ciascuna	griglia + teglia	2	modalità combinata	180 - 200	20 - 35
Anatra, intera	2 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata	170	60 - 80
				Aria calda	210	15 - 20
Petto d'anatra*	da 0,35 kg ciascuno	griglia + teglia	2	modalità combinata	170 - 180	10 - 15
Rolata di tacchino	1,5 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata	150 - 160	70 - 90
Petto di tacchino	1 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata	150 - 160	60 - 80

* prima rosolare

Carne di manzo

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Brasato di manzo*	1,5 kg	griglia + teglia	2	Rigenerazione	140 - 150	100 - 140
Filetto di manzo, medio*	1 kg	griglia + teglia	2	Rigenerazione	170 - 180	20 - 28
Roastbeef basso, medio*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda	170 - 180	40 - 55
Roastbeef basso, all'inglese*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda	170 - 180	30 - 45
Roastbeef alto, medio*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda	170 - 180	45 - 60
Roastbeef alto, all'inglese*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda	170 - 180	35 - 50

* prima rosolare

Carne di vitello

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Arrosto di vitello, con venature di grasso	1 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata	160 - 170	60 - 70
Arrosto di vitello, magro	1 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata	160 - 170	50 - 60
Sella di vitello*	1 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata	160 - 180	15 - 25
Petto di vitello, ripieno	1,5 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata	140 - 160	75 - 120

* prima rosolare

Carne di maiale

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Arrosto senza cotenna (ades. collo)	1,5 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata	170 - 180	70 - 80
Arrosto con cotenna (arrosto in crosta)	1,5 kg	griglia + teglia	2	cottura a vapore	100	20 - 25
				modalità combinata	140 - 160	40 - 50
				Aria calda	210 - 220	20
Filetto di maiale*	0,5 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata	160 - 180	20 - 30
Filetto in pasta sfoglia	1 kg	teglia	2	modalità combinata	180 - 200	40 - 60
Costata di maiale con osso	1 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata	120 - 140	60 - 70
Costolette di maiale	a fette	teglia	2	cottura a vapore	100	15 - 20
Rolata	1,5 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata	170 - 180	70 - 80

* prima rosolare

Altro

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Polpettone	di 0,5 kg carne tritata	teglia	2	modalità combinata?	140 - 150	45 - 60
Lombata capriolo con osso*	0,6 - 0,8 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata?	150 - 170	15 - 30
Cosciotto di agnello disossato	1,5 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata?	170 - 180	60 - 80
Costolette di agnello con osso*	1,5 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata?	160 - 170	15 - 25
Coniglio in pezzi	1,5 kg	griglia + teglia	2	modalità combinata?	150 - 160	40 - 60
Würstel	-	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 85	12 - 18
Salsicce bianche	-	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 85	15 - 20

* prima rosolare

Consigli per l'arrosto

Utilizzare il set per arrosti	Se si utilizza il set per arrosti si ottengono risultati di cottura ottimali e il vano di cottura resta più pulito. Il set per arrosti è disponibile come accessorio presso i rivenditori specializzati (vedere capitolo: Accessori)
Quando è pronto l'arrosto?	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la “prova del cucchiaio”: Premere l'arrosto con il cucchiaio. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata	Controllare il livello di inserimento e la temperatura
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato	La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso	La volta successiva scegliere una teglia più grande oppure aggiungere meno liquido

Pesce

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Orata, intera	da 0,3 kg ciascuna	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	15 - 25
Filetto di orata	da 0,15 kg ciascuno	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Terrina di pesce	Stampo per bagnomaria da 1,5 l	griglia	2	cottura a vapore	70 - 80	40 - 80
Trota, intera	da 0,2 kg ciascuna	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	12 - 15
Filetto di merluzzo	da 0,15 kg ciascuno	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	10 - 14
Filetto di salmone	da 0,15 kg ciascuno	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	8 - 10
Frutti di mare	1,5 kg	teglia	2	cottura a vapore	100	10 - 15
Filetto di scorfano	da 0,15 kg ciascuno	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Involtini di sogliola ripieni	-	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	10 - 20

Cottura delicata della carne

La funzione di cottura delicata è ideale per la carne tenera che deve risultare al sangue o cotta al punto giusto. La carne resta in questo modo particolarmente sugosa e tenera.

Inserire la teglia nel forno a vapore e riscaldare impostando la modalità di funzionamento Preriscaldare Cottura delicata.

Rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati.

Mettere nel forno preriscaldato e continuare la cottura delicata.

Dopo la cottura guarnire su un piatto preriscaldato e servire con una salsa calda.

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Cosciotto di agnello disossato	1 - 1,5 kg	teglia	2	80	140 - 160
Roastbeef	1,5 - 2,5 kg	teglia	2	80	150 - 180
Filetto di maiale	-	teglia	2	80 - 90	50 - 70
Medaglioni di maiale	-	teglia	2	80	60 - 80
Bistecche di manzo	Spessore ca. 3 cm	teglia	2	80	40 - 60
Petto d'anatra	-	teglia	2	80	35 - 55

Sformati, paste da brodo...

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato + griglia	2	modalità combinata	150 - 170	30 - 40
Sformato dolce	Stampo per sformato + griglia	2	modalità combinata	150 - 170	30 - 45
Lasagne	teglia	2	modalità combinata	160 - 170	35 - 45
Soufflé	stampini + griglia	2	modalità combinata	180 - 200	15 - 25
Uova sbattute	Non forato	2	cottura a vapore	90	15 - 20
Gnocchi di semolino	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	90 - 95	7 - 10
Uova sode (grandezza M, max. 1,8 kg)	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	10 - 12
Uova alla coque (grandezza M, max. 1 kg)	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	6 - 8

Dolci, composta

Composta
Pesare la frutta, aggiungere ca. ⅓ della quantità di acqua e, a seconda dei gusti, zucchero e spezie.

Riso al latte
Pesare il riso e aggiungere 2 parti e mezza di latte. Mettere il riso e il latte negli accessori per un max. di 2,5 cm di altezza. Mescolare dopo la cottura. Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.

Yogurt
Scaldare il latte sul fuoco a 90 °C. Poi lasciarlo raffreddare a 40 °C. Non occorre riscaldare il latte a lunga conservazione.

Per ogni 100 ml di latte aggiungere mescolando uno/due cucchiaini di yogurt naturale o la quantità corrispondente di fermenti di yogurt. Versare questa miscela in vasetti puliti e chiuderli.

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

Alimenti	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Gnocchi ripieni	teglia	cottura a vapore	100	20 - 25
Crème caramel	stampini + griglia	cottura a vapore	90 - 95	15 - 20
Sformato dolce (ades. sformato di semolino)	Stampo per sformato + griglia	modalità combinata	160 - 170	50 - 60
Riso al latte*	teglia	cottura a vapore	100	25 - 35
Yogurt*	Vasetti monodose + griglia	cottura a vapore	40	300 - 360
Composta di mele	teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di pere	teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di ciliegie	teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di rabarbaro	teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di susine	teglia	cottura a vapore	100	15 - 20

* È possibile utilizzare anche il rispettivo programma (vedere capitolo: Programmazione automatica)

Dolci e biscotti

Utilizzare di preferenza stampi per dolci scuri in metallo.

Temperatura e tempo di cottura dipendono dalla quantità e dalla qualità dell'impasto. A tal proposito consultare le tabelle Ambiti di temperatura.

Inizialmente impostare la temperatura più bassa, per consentire una doratura uniforme. All'occorrenza, successivamente, scegliere una temperatura più alta.

Non riempire troppo la griglia o la teglia.

Dolci in stampi

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Torte morbide	Stampo a ciambella/rettangolare	2	Aria calda	150 - 160	60 - 70
Fondi di torta semi-liquidi	stampo per fondi di dolci alla frutta	2	Aria calda	150 - 160	30 - 45
Dolce alla frutta, impasto semi-liquido	Stampo a cerniera	2	Aria calda	150 - 160	45 - 55
Fondo di pan di Spagna (2 uova)	stampo per fondi di dolci alla frutta	2	Aria calda	180 - 190	12 - 16
Torta 4 quarti (6 uova)	Stampo a cerniera	2	Aria calda	150 - 160	25 - 35
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	2	Aria calda	150 - 160	40 - 50
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Stampo a cerniera	2	Aria calda	180 - 190	35 - 60
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf	2	modalità combinata	150 - 160	35 - 45
Torte salate (ades. quiche)	stampo per quiche	2	Aria calda	180 - 190	35 - 60
Crostata di mele	Stampo per crostata	2	Aria calda	170 - 190	35 - 50

Dolci in teglia

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Torte lievitate con copertura asciutta	teglia	2	modalità combinata	150 - 160	35 - 45
Torte lievitate con copertura succosa (frutta)	teglia	2	Aria calda	150 - 160	35 - 45
Rotolo di Pan di Spagna	teglia	2	Aria calda	180 - 200	10 - 15
Treccia lievitata (500 g di farina)	teglia + carta da forno	2	modalità combinata	150 - 160	25 - 35
Strudel, dolce	teglia	2	modalità combinata	160 - 180	40 - 60
Torta di cipolle	teglia	2	modalità combinata	170 - 180	30 - 40

Pane, pagnotte

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pane bianco (750 g di farina)	teglia + carta da forno	2	modalità combinata	200 - 210	15 - 20
			Aria calda	160 - 170	20 - 25
Pane fermentato (750 g di farina)	teglia + carta da forno	2	modalità combinata	200 - 220	15 - 25
			Aria calda	150 - 160	40 - 60
Pane misto (750 g di farina)	teglia + carta da forno	2	modalità combinata	200 - 220	15 - 20
			Aria calda	160 - 170	25 - 40
Pane integrale (750 g di farina)	teglia + carta da forno	2	modalità combinata	200 - 220	20 - 30
			Aria calda	140 - 150	40 - 60
Pane di segale (750 g di farina)	teglia + carta da forno	2	modalità combinata	200 - 220	20 - 30
			Aria calda	150 - 160	50 - 60
Pagnotte (da 70 g ciascuna)	teglia + carta da forno	2	modalità combinata	190 - 200	25 - 30
Pagnotte, pasta lievitata, dolci (da 70 g ciascuna)	teglia + carta da forno	2	modalità combinata	170 - 180	20 - 30

Pasticcini

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Meringa	teglia	2	Aria calda	80 - 90	120 - 180
Amaretti	teglia	2	Aria calda	140 - 160	15 - 25
Dolci pasta sfoglia	teglia	2	modalità combinata	170 - 190	10 - 20
Muffin	teglia per muffin	2	Aria calda	170 - 180	20 - 30
Bignè	teglia	2	Aria calda	170 - 190	27 - 35
Biscottini	teglia	2	Aria calda	150 - 160	12 - 17
Dolci di pasta lievitata	teglia	2	Aria calda	150 - 160	15 - 20

Consigli per la cottura al forno

Si desidera seguire una propria ricetta	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle
Si potrà in questo modo capire se le torte morbide sono cotte regolarmente	Circa 10 minuti prima della fine della cottura consigliata, bucherellare con uno stecchino la superficie del dolce nel punto più spesso. Quando la pasta non aderisce più allo stecchino, il dolce è pronto
Il dolce si sgonfia	La prossima volta usare meno liquido o diminuire la temperatura di cottura di 10 °C. Mescolare per il tempo indicato nella ricetta
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi	Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello

Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro sotto.	Non mettere lo stampo direttamente sul fondo del forno ma al centro utilizzando gli accessori
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, bucherellare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire i tempi di cottura o usare la modalità di funzionamento Modalità combinata
Il pane o il dolce ha un bell'aspetto, ma all'interno è umido (è presente dell'acqua).	La prossima volta usare meno liquido. Cuocere più a lungo a una temperatura più bassa. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato e poi guarnire. Prestare attenzione al tempo di cottura indicato nella ricetta
La doratura del dolce non è uniforme	La prossima volta scegliere una temperatura più bassa

Rigenerazione degli alimenti

Durante la Rigenerazione gli alimenti vengono riscaldati con cura. Sono gustosi e sembrano appena fatti. È possibile cuocere prodotti da forno preparati il giorno prima.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Cibi nel piatto	griglia	2	Rigenerazione	120	12 - 18
Verdure	teglia	3	Rigenerazione	100	12 - 15
Pasta, patate, riso	teglia	3	Rigenerazione	100	5 - 10
Pagnotte*	griglia	2	modalità combinata	170 - 180	6 - 8
Baguette*	griglia	2	modalità combinata	170 - 180	5 - 10
Pane*	griglia	2	modalità combinata	170 - 180	8 - 12
Pizza	griglia + teglia	3	Rigenerazione	170 - 180	12 - 15

* Preriscaldare per 5 minuti

Scongelamento

Congelare gli alimenti a -18 °C, possibilmente in piano e già divisi in porzioni. Evitare di congelare quantità troppo grandi. Una volta scongelati, gli alimenti non si possono più conservare e vanno a male più velocemente di quelli freschi.

Scongelare gli alimenti nel sacchetto per congelare, su un piatto oppure nel recipiente forato Inserire sempre sotto la teglia. In questo modo gli alimenti non rimangono immersi nell'acqua dello scongelamento e il vano di cottura resta pulito.

Utilizzare la modalità di funzionamento Scongelamento.

Se necessario, tagliarli a pezzi ed estrarre dall'apparecchio quelli già scongelati.

Dopo lo scongelamento lasciare riposare ancora per 5 - 15 minuti.

⚠ Rischio per la salute!

Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, il liquido formatosi deve essere assolutamente rimosso e non deve mai entrare in contatto con gli altri alimenti. I germi potrebbero passare da un alimento all'altro.
Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno a vapore per 15 minuti a 180 °C con la funzione Aria calda.

Scongelamento della carne
Scongelare le fettine di carne da impanare, in modo che le spezie e l'impanatura non si stacchino.

Scongelare il pollame
Prima di scongelare, rimuovere la confezione. È indispensabile buttare il liquido di scongelamento.

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pollo	1 kg	Forato + teglia	3 1	45 - 50	60 - 70
Cosce di pollo	0,4 kg	Forato + teglia	3 1	45 - 50	30 - 35
Verdure congelate in cubetti (ad es. spinaci)	0,4 kg	Forato + teglia	3 1	45 - 50	20 - 30
Frutti di bosco	0,3 kg	Forato + teglia	3 1	45 - 50	5 - 8
Filetto di pesce	0,4 kg	Forato + teglia	3 1	45 - 50	15 - 20
Pesce intero	1 kg	Forato + teglia	3 1	45 - 50	40 - 50
Gulasch	-	Forato + teglia	3 1	45 - 50	40 - 50
Arrosto di manzo	-	Forato + teglia	3 1	45 - 50	70 - 80

Lievitazione dell'impasto

La modalità di funzionamento Fare lievitare è utile per far lievitare la pasta molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente.

È possibile scegliere liberamente il livello di inserimento per la griglia oppure posizionare quest'ultima con cautela sul fondo del vano di cottura.
Attenzione: non graffiare il fondo del vano di cottura!

Mettere l'impasto in una ciotola e posizionarlo sulla griglia. Non coprire.

Alimenti	Quantità	Accessori	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pasta lievitata	1 kg	Ciotola + griglia	40	20 - 30
Pasta acida	1 kg	Ciotola + griglia	40	20 - 30

Centrifuga

Prima di procedere con la centrifuga, mettere i frutti di bosco in una ciotola con zucchero. Lasciare macerare per almeno un'ora ed estrarre il succo.

Versare i frutti di bosco nel recipiente forato e inserirlo al livello 3. Per raccogliere il succo inserire la teglia al livello 1.

Infine, avvolgere i frutti di bosco in un panno e spremere il succo rimanente.

Alimenti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Lamponi	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	30 - 45
Ribes	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	40 - 50

Sterilizzazione

Se possibile, sterilizzare gli alimenti freschi. Una conservazione prolungata diminuisce il contenuto di vitamine e gli alimenti fermentano leggermente.

Utilizzare solo frutta e verdura in perfette condizioni.

Con questo apparecchio non è possibile sterilizzare i seguenti alimenti:
il contenuto di scatolette di latta, carne, pesce oppure paté.

Controllare i vasetti per le conserve, le guarnizioni in gomma, la chiusura a molla e a stantuffo.

Lavare con acqua calda le guarnizioni in gomma e i vasetti. Per pulire i vasetti si può utilizzare anche il programma “Sterilizzare biberon”.

Mettere i vasetti nel recipiente forato. Evitare di toccarli.

Aprire la porta dell'apparecchio dopo il tempo di cottura indicato.

Estrarre i vasetti per conserva dall'apparecchio solo quando si sono raffreddati completamente.

Alimenti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdure	Vasetti per conserva da 1 litro	2	cottura a vapore	100	30 - 120
Frutta con nocciolo	Vasetti per conserva da 1 litro	2	cottura a vapore	100	25 - 30
Frutta con semi	Vasetti per conserva da 1 litro	2	cottura a vapore	100	25 - 30

Prodotti surgelati

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

I tempi di cottura indicati valgono in caso di inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Patate fritte	teglia + carta da forno	2	Aria calda	170 - 190	25 - 35
Crocchette	teglia + carta da forno	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Rösti di patate	teglia + carta da forno	2	Aria calda	180 - 200	25 - 30
Farinacei freschi congelati*	teglia	2	cottura a vapore	100	5 - 10
Lasagne, surgelate	Teglia + griglia	2	modalità combinata	190 - 210	35 - 55
Pizza, fondo sottile	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	15 - 23
Pizza, fondo spesso	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22

* Aggiungere un po' di liquido

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pizza, congelata	teglia	2	Aria calda	170 - 180	12 - 17
Baguette al burro alle erbe, surgelata	teglia	2	Aria calda	180 - 200	15 - 20
Pagnotte, baguette, surgelate	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Brezen, surgelati	teglia + carta da forno	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Croissant, surgelati	teglia + carta da forno	2	modalità combinata	180 - 200	20 - 25
Panini o baguette da riscaldare, precotti	teglia + carta da forno	2	Aria calda	150 - 170	12 - 15
Strudel, surgelato	teglia + carta da forno	2	modalità combinata	160 - 180	45 - 60
Bastoncini di pesce	teglia + carta da forno	2	Aria calda	195 - 205	20 - 24
Trota	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Piatti pronti con pesce, surgelati	Teglia + griglia	2	modalità combinata	180 - 200	35 - 50
Filetto di salmone	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Anelli di calamari	teglia + carta da forno	2	Aria calda	190 - 210	25 - 30
Broccoli	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	4 - 6
Cavolfiore	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	5 - 8
Fagioli	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	4 - 6
Piselli	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	4 - 6
Carote	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	3 - 5
Verdure miste	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	4 - 8
Cavolini di Bruxelles	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	5 - 10

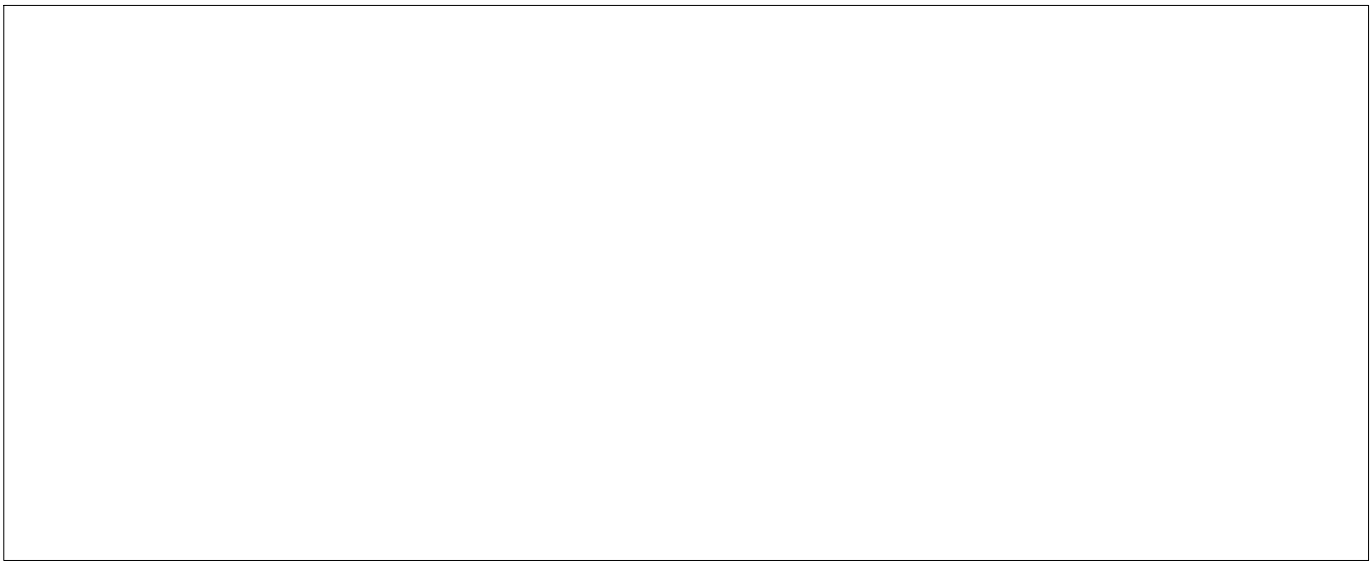
* Aggiungere un po' di liquido

Pietanze sperimentate

Secondo EN 50304/ EN 60350 (2009), e IEC 60350.

I valori della tabella valgono in caso di inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Biscotti	teglia	2	Aria calda	160 - 170	17 - 20
Small cakes	teglia	2	Aria calda	160 - 170	25 - 33
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera 26 cm	2	Aria calda	150 - 160	35 - 40
Torta di mele ricoperta	Stampo a cerniera 20 cm	2	Aria calda	160 - 170	60 - 70



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000698543

910816